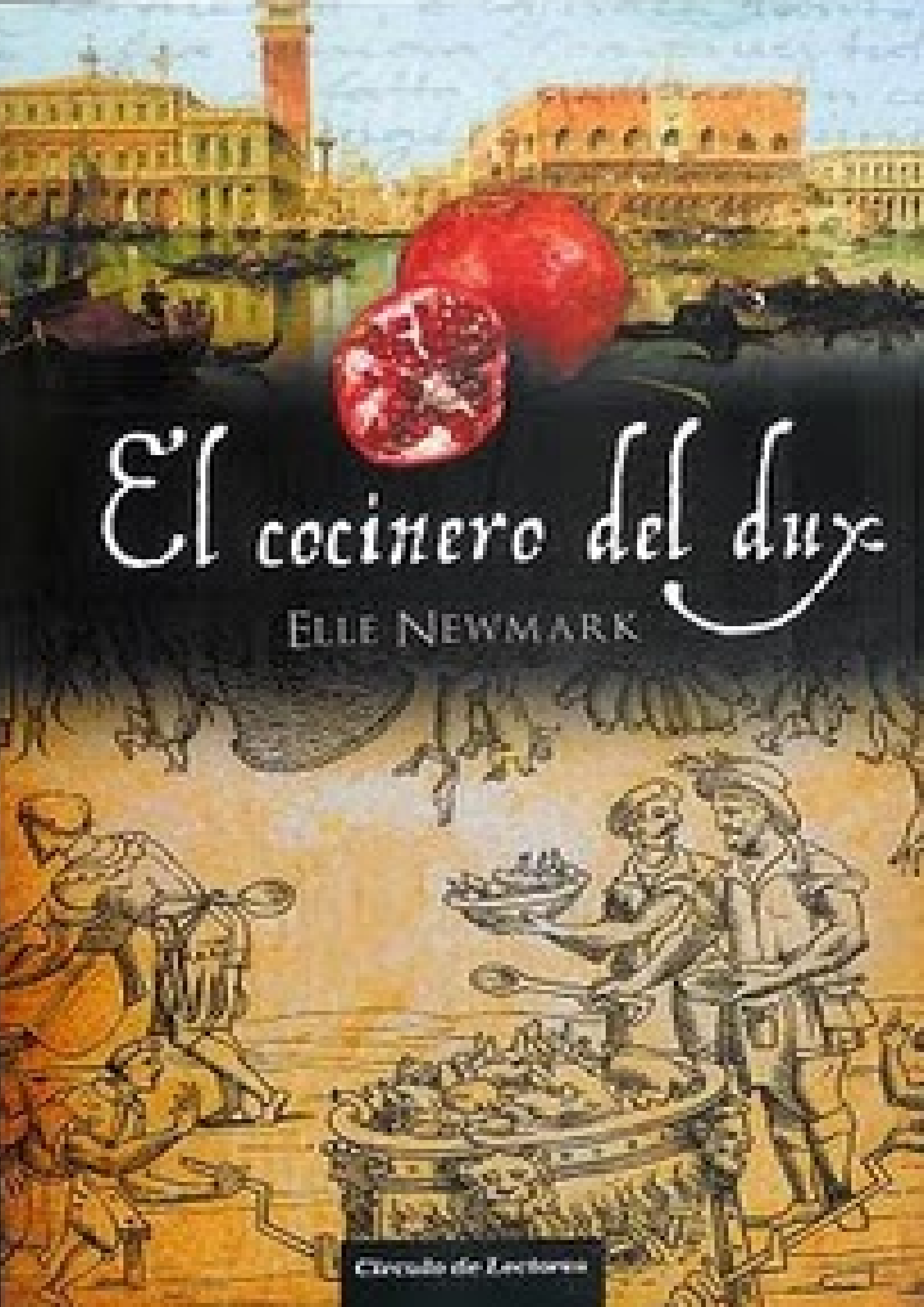




El cocinero del dux

ELIE NEWMARK

Círculo de Lectores

Elle Newmark

*El cocinero
del
Dux*

El libro del mal profano

¡
Mi nombre es Luciano, simplemente Luciano. Soy veneciano de nacimiento, ya mayor y encadenado a mis recuerdos, obligado a regresar, eslabón a eslabón, en busca de la claridad.

Hay una cuestión acerca de la que juré mantener el secreto, pero los tiempos han cambiado desde que hice ese juramento. Durante mi vida he sido testigo de cómo emergía el hombre después de siglos de tinieblas. Los grandes pensadores han abierto nuestras mentes, y los grandes artistas han abierto nuestros ojos y nuestros corazones. Algunos lo llaman «Renacimiento», y se perpetuará en el futuro debido a un nuevo y milagroso invento llamado «impresión». Tal vez permanecer en silencio ahora sería hacerle un flaco servicio al progreso del conocimiento. Tal vez el péndulo ha descrito un arco completo y haya llegado el momento de que hable. Si procedo con cautela...bueno, aquellos que poseen oídos sabrán escuchar.

La intriga tuvo lugar en mis años de juventud, cuando servía como aprendiz del chef del dux de Venecia. Al principio sospeché algún mal profano cuando el dux invitó a un tosco campesino a compartir la cena con él en palacio. En la venerable tradición que caracteriza a los criados en todas partes, ocupé mi puesto detrás de la puerta de servicio, ligeramente entreabierta, que comunicaba con el comedor a fin de poder espiar lo que allí ocurría, y me quedé maravillado por completo al verlos juntos: el dux, principal magistrado de la ilustre República Serenísima de Venecia, elegante y cubierto de joyas, sentado junto a su invitado, un *paesano* perplejo de manos callosas, con suciedad debajo de las uñas y el pelo sin lavar que había sido humedecido precipitadamente y apartado del rostro como muestra de respeto.

La comida comenzó con un caldo de pierna de ternera servido en tazones de porcelana tan finos que parecían translúcidos a la luz de los candelabros. El campesino sonrió con timidez a la criada que servía los platos y musitó: «*Grazie, signora*». Su voz áspera contrastaba con su actitud sumisa y cohibida.

La mujer resopló ante su ignorancia —el absurdo que suponía dar las gracias a una criada—, luego inclinó la cabeza ante el dux y se retiró del comedor. Cuando se reunió conmigo en el descansillo de la escalera, masculló: «Espero que ese estúpido *contadino* disfrute de su comida. El dux no está tramando nada bueno». Luego se encogió de hombros y bajó a la cocina en busca del siguiente plato, pero no debería haberse molestado.

El campesino miraba su tazón de sopa como un circasiano que estudia las hojas del té. Yo provenía de su mismo mundo, así que podía leer en su mente: allí, en el palacio, lo más seguro es que la sopa no se bebiera directamente el tazón como lo hacía en su cocina de suelo de tierra. ¿Cómo debía proceder?

Cuando el dux escogió una cuchara grande de un grupo de cubiertos de plata afiligranados que tenía junto a su plato, el campesino lo imitó. El harapiento invitado intentó deslizar la sopa silenciosamente dentro de su boca desde el borde de la cuchara, como lo hacía el dux, pero los agujeros entre sus dientes podridos producían un sonido agudo y sibilante. El rostro barbado del hombre enrojeció, y dejó la cuchara con una clara señal de derrota.

El dux no pareció reparar en el gesto; sonrió—un brillo dorado parpadeando en la parte posterior de la boca—y llenó con generosidad una copa de plata con su vino de Valpolicella, un caldo oscuro con un aroma floral y un deje agri dulce. Con una hospitalaria inclinación de cabeza, dijo: «*Per favore, signore*», y le ofreció la copa a su disciplinado compañero de mesa.

El pobre hombre sonrió con aire tímido y envolvió la copa con sus manos carnosas. Trató de beber el exquisito vino poco a poco, sin hacer ruido, y ese tímido intento de mostrarse delicado permitió que el vino saturase sus sentidos. Al no estar acostumbrado a una combinación tan compleja de sabores, el hombre bebió hasta la última gota y acabó con un vigoroso chasquido de los labios. Embriagado de placer, dejó con cuidado su copa vacía sobre el mantel de encaje y se volvió para darle las gracias al dux, pero... ¡*Marrone!*

La sonrisa del hombre se convirtió en una mueca, su frente se frunció como la raíz de jengibre y se llevó las manos a la garganta. Mientras se sofocaba y luchaba, sus ojos mostraban desconcierto y conmoción. Cayó a un costado de su silla cubierta con un tejido bordado y se precipitó de cabeza contra la alfombra turca con un sonido nada elegante. Sus ojos tenían el brillo de la muerte.

El dux, un hombre mayor, débil y sifilítico, se tocó ligeramente las comisuras de los labios con una servilleta de lino y luego levantó su real persona de la silla. Se apoyó en el borde de la mesa con una mano cubierta de manchas hepáticas, se arrodilló junto al campesino muerto y luego buscó entre sus ropas hasta dar con un pequeño rasco que contendía un líquido ambarino. Abrió la boca del hombre, inclinó el frasco sobre los labios que ya comenzaban a tornarse azules y vertió con cuidado su elixir.

Con un leve gruñido de disgusto, el dux introdujo un dedo en la fétida boca y presionó la lengua para asegurarse de que el líquido se deslizara por la garganta del muerto. Cuando el frasco quedó vacío, el dux dejó escapar el suspiro de un hombre que ha cumplido una tarea menor pero desagradable. Luego sacó el pañuelo que olía a limón y que siempre llevaba debajo de la manga, se limpió las manos y lo apretó con fuerza contra la nariz. Inhaló profundamente, aliviado al fin de poder combatir el hedor del campesino.

El dux, vestido con sus pesados brocados y con el pañuelo apretado con firmeza contra la nariz, volvió a instalarse en su silla y contempló el cadáver con ojos pequeños y críticos. Con aire ausente ajustó su gorro rojo, de modo que el extremo romo de la parte posterior quedase levantado, como si fuese un dedo que apuntara a Dios.

El libro de los principios

El campesino muerto era un huésped invitado, pero yo, un huérfano de la calle, había conseguido entrar en palacio gracias a la bondad de mi maestro. A él, como a todos mis maestros, se lo debo todo. Sin maestros, los hombres permanecerían aún sentados en una cueva fría, oscura y húmeda, despiojándose unos a otros y preguntándose cómo había encendido el abuelo su fuego legendario.

Conocí a mi maestro cuando yo tenía catorce o quince años, pero ¿cómo podía saber cuál era mi verdadera edad? No conozco la fecha de mi nacimiento, aunque ahora ese dato apenas si tiene importancia. El asesinato de aquel campesino tuvo lugar hace muchos años, en el año de Nuestro Señor de 1498, el año en que el chef me vio robando una granada de un puesto de frutas en el Rialto y me rescató de mi sórdida vida en las calles de Venecia.

Todavía hoy soy capaz de recordar aquella granada, la piel roja y correosa, su peso carnoso en mi mano prometiendo diminutos racimos de frutos como rubíes de vino dulce. Cuando la levanté de la pila imaginé el crujido satisfactorio, la liberación del penetrante perfume, los jugos humedeciendo mis labios y corriendo por mi barbilla. Ah, ese fruto bíblico con su puntal umbilical, elección de los dioses y alimento de los muertos. La aferré contra el pecho y eché a correr.

Pero el chef se interpuso en mi camino y me cogió de una oreja al tiempo que decía:

—Ése no es el camino, muchacho. —Me quitó mi granada (de hecho, yo pensaba que era mía) y se la devolvió al vendedor de frutas. Mi decepción estaba teñida de ira, pero antes de que tuviese tiempo de reaccionar, el chef añadió—: Te daré de comer en la cocina de palacio. Pero primero tienes que lavarte.

Marrone. Por comer en el palacio del dux habría sido capaz de lavar a todos los huérfanos infestados de piojos, a todos los leprosos con sus llagas supurantes y a todas las prostitutas enfermas de todas las calles de Venecia asoladas por la pobreza.

—Sí, *signore* —balbucí.

—*Andiamo.*

Mientras caminábamos a través del Rialto me tenía bien cogido de la oreja. Pasamos por delante de un panadero a quien le había robado pan muchas veces y el hombre profirió un gruñido de satisfacción, pensando sin duda que por fin recibiría

el castigo que me merecía. Luego pasamos frente al puesto del pescadero, a quien hacía poco le había robado una trucha ahumada, y el hombre alzó su gran cuchillo para desamar los pescados y mostrarme así su inquietante filo. El chef y yo nos abrimos paso a través de una multitud de compradores que me miraban y luego asentían en dirección al chef como si dijese: «Bien. Has cogido a uno de esos pillos».

Pasamos luego junto a algunos de mis zarrapastrosos y sucios compañeros, quienes nos observaban desde sus rincones oscuros con ojos suspicaces. El hecho de ser acompañado fuera de las calles por un hombre bien vestido podía ser algo muy bueno o muy malo. Podían estar llevándome a que disfrutase de una comida caliente que alguien ofrecía por caridad o podía estar esperándome un castigo cruel reservado para chicos como yo a quienes nadie echaría de menos. Les guiñé el ojo a mis amigos para indicarles que había tenido un golpe de suerte, pero lo cierto era que me sentía mucho más hambriento que confiado.

En un patio trasero del palacio me quité la ropa y me lavé con un áspero jabón de lejía en una tina de madera repleta de agua helada. Mientras permanecía sentado y temblando dentro de la tina, el chef me enjabonó el enmarañado pelo y me afeitó la cabeza.

— En mi cocina no hay lugar para los piojos — dijo.

Recuerdo un momento de pánico cuando, sentado aún dentro de la tina de madera, desnudo y con la cabeza completamente rasurada, el chef tocó la mancha de nacimiento marrón que tengo en la frente. Siguió su contorno con demasiado cariño y su mano se demoró en mi rostro durante un momento muy largo. Con anterioridad había conocido a hombres que disfrutaban de la compañía de los chicos de manera íntima — y había tenido que escurrirme de entre sus manos sudorosas en más de una ocasión — por lo que aparté la cabeza bruscamente, temeroso, pero dispuesto a mostrarme agresivo. Estudié su rostro en busca de algún indicio de esa expresión depredadora que había aprendido a reconocer en las calles, pero no, era un rostro franco con ojos de mirada inteligente suave como la leche.

El chef retiró la mano y volvió a asumir un aire práctico y eficiente.

— Ahora debes frotarte — dijo —. Detrás de las orejas y entre los dedos de los pies. — Luego quemó mi ropa allí mismo, en el patio, y apagó las ascuas pisándolas, al tiempo que añadía —: Basura.

A continuación me dio unos pantalones de lanilla limpios y una túnica de algodón blanco toscamente tejida. La sensación de la ropa limpia sobre mi cuerpo recién lavado hizo que me retorciera de placer mientras me conducía al interior del palacio.

La ajetreada cocina del palacio estaba impregnada de aroma a laurel y tomillo, y tenía tres hogares, cada uno de ellos lo bastante grande como para alojar a un hombre de pie. El chef me ordenó que me sentara en un taburete de madera de tres patas que había en un rincón y me dio una rebanada de queso amarillo y otra de pan fresco con una gruesa corteza. Hacía mucho tiempo que no comía queso sin manchas de hongos o los bordes roídos por los afilados dientes de una rata. Me senté en el taburete con mi cabeza rapada inclinada sobre la comida mientras la devoraba a toda prisa. Marco siempre decía: «Si consigues una comida gratis, come deprisa antes de que te la quiten».

Tenía la boca llena y las mejillas tan hinchadas que apenas si podía masticar. A pesar de ello, la llené aún más.

El chef me tocó el hombro.

—Tranquilo, muchacho— dijo—. Hay tiempo para todo.

Mientras me atiborraba de pan y queso examiné la cocina. Quizá podría encontrar algo para robar cuando me fuese, algo apetitoso para llevarles a mis amigos Marco y Domingo; una cuchara para deslizarla debajo de la camisa y venderla luego por un puñado de monedas, o tal vez una cebolla para cambiarla por un pedazo de carne. Pero la precisa coreografía de una cocina bien dirigida cautivó mi atención. Un grupo de aproximadamente una docena de cocineros con immaculadas chaquetas blancas se movía por ese espacio con elegancia y determinación. La cocina zumbaba como una colmena de eficacia: limpia y fragante, bien iluminada por la luz del sol que se filtraba a través de las altas ventanas situadas en dos lados de la amplia habitación. Los activos cocineros se movían alrededor de tajos de madera cubiertos de surcos y colmados de vegetales, portando cuencos de cerámica con carne escabechada en líquidos de aroma picante.

El panadero, a quien más tarde conocería como Enrico *el Chismoso*, sobaba una masa rellena de uvas pasas mientras la harina flotaba a su alrededor, un hechicero culinario envuelto en una nube mágica. Enrico trabajaba cerca de un horno de ladrillo con la parte superior arqueada, y ese día utilizaba su pala de madera de mango largo para extraer una hogaza brillante y dorada con un perfume tan embriagador que tuve que sofocar un gemido.

Giuseppe, por supuesto, también estaba allí —ese borracho malvado, tosco, de hombros caídos—, y me miró despectivamente mientras limpiaba el suelo. Lo conocía del Rialto, era el hermano de un pescadero muy respetado por la gran calidad de su mercancía. Ese día ignoré a Giuseppe del mismo modo que hacía en el Rialto, sin comprender todavía cuánto rencor despertaba en él mi presencia en la cocina del palacio.

Volví la atención hacia uno de los hogares, donde había varias filas de relucientes gallinas ensartadas en asadores que giraban ociosamente. Incluso con el estómago lleno, la boca se me hizo agua al ver tal cantidad de carne adobada con especias dorándose al calor de las llamas y goteando grasa. La tentadora visión de las aves de corral asándose a fuego lento y el olor a pan recién horneado se mezclaba con los sonidos de los cuchillos que cortaban, las ollas que bullían y las sartenes que siseaban. El exceso sensorial rayaba en lo erótico.

En otro hogar, una olla de hierro que colgaba sobre el fuego lanzaba pequeñas nubes de vapor, y me pregunté qué obra maestra culinaria estaría cociéndose allí dentro. Imaginé una poderosa sopa de alubias blancas o un sabroso guiso de conejo o vegetales frescos brincando en un burbujeante caldo de pollo, platos de los que había oído hablar pero que mi paladar jamás había probado.

En el extremo de la cocina, una escalera empinada y estrecha llevaba a la habitación donde dormiría, aunque, sentado en aquel taburete, mientras devoraba con avidez el pan y el queso, jamás lo habría soñado. Yo suponía que el chef era un buen hombre, generoso y amable, que alimentaba de vez en cuando a los huérfanos de la calle, y esperaba que me dijera que me largara en cualquier momento.

Mientras buscaba entre mis dientes los últimos y minúsculos trozos de queso, reparé en una cisterna de piedra que había cerca de la puerta trasera. Antes de que acabase mi trabajo en esa cocina llevaría a esa cisterna cientos de cubos llenos hasta los bordes. La puerta de madera adyacente comunicaba con el patio donde me había bañado y, desde allí, con la ciudad voraz. Me pareció algo muy extraño que una simple puerta fuese lo único que separaba el copioso mundo de la cocina de mi propio mundo de indigencia.

Al otro lado de la cisterna de piedra había otra puerta —ese día estaba cerrada— que llegaría a conocer como la puerta que daba al famoso jardín del chef, una colección de plantas raras y peculiares que espantaban a los cocineros y contribuían a la reputación de excéntrico de mi maestro.

El modesto escritorio del chef miraba hacia el largo de la cocina, lo que le permitía inspeccionar sus dominios de un vistazo. En los días siguientes lo observaría sentado a su escritorio, escribiendo menús y planeando banquetes. Siempre artista, original y experto, el chef raramente consultaba alguna receta de las atestadas estanterías que tenía a su espalda. Los libros estaban cubiertos de polvo por la falta de uso, pero a mi maestro, un verdadero guardián del conocimiento, le encantaba coleccionarlos. Ese día estaba de pie junto al escritorio, con las manos en las caderas, controlando la cocina y saludando a las criadas que vivían en el castillo y a las que sólo acudían a trabajar allí algunas horas, que entraban y salían a través de la puerta de servicio giratoria.

El chef decía: «*Buon giorno, Belinda*», y una muchacha desgreñada que llevaba un cubo de agua espumosa le sonreía. «¿*Come stai, Teresa?*», y una criada de pelo ceniciento, expresión remisa y gastada como un codo, se encogía de hombros al pasar junto a él arrastrando los pies.

Mientras yo contemplaba el desfile de mujeres uniformadas que acarreaban estropajos y bandejas al tiempo que entraban y salían por la puerta, el mayordomo interrumpió la monótona procesión con una entrada fabulosa. Irrumpió en la cocina con la cabeza echada hacia atrás en una postura arrogante y autoritaria, su prominente barbilla proyectada hacia delante, una mano blanda sosteniendo su magnífica bata de satén y la otra agitando un abanico de seda con gesto remilgado. Calzaba pantuflas adornadas con cuentas y las punteras enrolladas. Oh, esos calamitosos zapatos.

La presencia teatral del mayordomo me dejó fascinado, pero los cocineros, acostumbrados a la espléndida visión de ese hombre, no le prestaron la más mínima atención. Sólo uno de ellos, Dante, hizo una pausa mientras salaba las berenjenas e intentó una leve sonrisa, pero su corazón no estaba en ella. Yo no tardaría mucho en descubrir que el mayordomo aparecía en la cocina prácticamente a diario, y los cocineros e mostraban indiferentes a su glamour. Ese día, el mayordomo llevaba unas deliciosas prendas color azul pavo real recamadas en salmón y guarnecidas con una trenza dorada. Cuando pasó junto a mi, me encontré envuelto en una intensa fragancia de lilas. El mayordomo le hizo una pregunta al chef —algo relacionado con la salsa o la sopa de ese día, no lo recuerdo, tan impresionado estaba por la visión de ese hombre—, luego frunció los labios y agitó su abanico de seda mientras escuchaba la respuesta. A continuación dijo: «*Como guste*», y se retiró de un modo distinguido,

ligeramente indignado, como si quisiera castigarnos al resto de nosotros por ser ordinarios.

Una vez que el mayordomo se hubo marchado, el chef centró su atención en mí. Recogí las últimas migajas de la camisa, deseando ser invisible para poder quedarme en ese refugio seguro, pero cuando vio que había acabado de comer, me trajo una cosa deforme de color marrón a la que llamó patata. Yo no había visto nunca antes ese exótico vegetal del Nuevo Mundo, pero me agradó de inmediato su peso sólido y su olor terroso. Medió un utensilio que llegué a conocer como un cuchillo de mondar, me mostró cómo se usaba y me dijo que pusiera manos a la obra.

Y eso fue lo que hice. Pelé patatas, barrí la cocina, retiré la basura en una carretilla, acarree agua en cubos (cantidades extraordinarias de agua), hice pilas de leña, avivé el fuego de los tres hogares y fregué ollas y cazuelas, todo a cambio de comida y un jergón de paja en el dormitorio de los criados. Me llevó varios días entender el hecho milagroso de que el chef—su nombre era Amato Ferrero—me había tomado como su aprendiz.

Giuseppe, el malhumorado barrendero, comprendió mi buena fortuna antes que yo. En mi condición de aprendiz, mi rango en la cocina era superior al de él, y el miserable *ubriacone* no podía soportarlo. Cada vez que pasaba por mi lado susurraba «bastardo» o me echaba un mal de ojo agitando el dedo índice en dirección a mí. A espaldas del chef, Giuseppe me hacía tropezar con su escoba, desmontaba mi ordenada pila de leña, arrojaba restos de verduras y hortalizas en mis platos recién lavados y volvía a meter la basura en la cocina para hacerme parecer holgazán a los ojos del chef.

A pesar de todo, yo había decidido ignorar su presencia. Por primera vez desde que era un crío comía tres veces al día y dormía bajo techo todas las noches. Me convertiría en cocinero, pero no me habría importado en absoluto si el chef hubiera sido pescador o zapatero remendón. Él me alimentó y me ofreció a enseñarme un oficio; era mucho más de lo que yo había esperado de la vida. Seducido por el lujo que me rodeaba y temeroso de ofenderlo, no me atrevía a quejarme por el comportamiento de Giuseppe o a investigar acerca de los motivos que habían impulsado al chef a tomar esa decisión. Me limitaba a obedecer sus órdenes y engullir mi comida, y me consideraba el ser más afortunado del mundo.

Sin embargo, echaba de menos a Marco y luchaba con la culpa por la inexplicable suerte que me había favorecido a mí y excluido a él. Al principio, esperaba que en la cocina pudiera haber trabajo para los dos, pero muy pronto resultó evidente que yo había conseguido el único trabajo disponible. Me redimía robando comida para él cada vez que se me presentaba una oportunidad. Todas las mañanas, muy temprano, antes de que llegasen los cocineros, recogía las sobras que nadie echaría de menos, las envolvía en un trozo de tela encerada y las ocultaba detrás de la cisterna de piedra hasta que caía la noche, momento en que sacaba la basura. A veces, Marco esperaba al otro lado del patio, ansioso y hambriento, y cuando no estaba allí le dejaba el paquete detrás del cubo con desperdicios. A la mañana siguiente había desaparecido.

También alimentaba con las sobras de comida a mi fiel gato *Bernardo*, que había engordado y tenía el pelo suave y brillante desde que lo recogí cuando era un cachorro muerto de hambre. Después de mi primera semana en la cocina, Marco me

trajo a *Bernardo* y me dijo: «Aquí tienes a tu molesto gato. No puedes esperar que yo me encargue de alimentarlo».

Aunque *Bernardo* desaparecía con frecuencia, de la manera misteriosa en que hacen los gatos, siempre regresaba para comer en el patio trasero y dormir debajo de mi brazo en el dormitorio. El chef Ferrero toleraba su presencia por mí.

En aquellos primeros días en el palacio, yo solía hacerme ilusiones pensando que el chef Ferrero me había elegido porque pensaba que era alguien excepcional, porque en mí veía indicios de una mente aguda o apreciaba la destreza de mis dedos rápidos de carterista. Ahora, cuando han transcurrido tantos años, sé que su elección tuvo que ver más con su fe en la capacidad humana para superar las adversidades y también con su deseo de un hijo y su necesidad de un heredero..., sobre todo, con su necesidad de tener un heredero.

Y el momento escogido por el chef no fue producto del azar. En aquellos días corría por Venecia un excitante rumor, como una hormigueante brisa marina que llegara del este. Todo el mundo, desde las clases más bajas hasta la aristocracia, susurraba acerca de un antiguo libro bizantino que, según se decía, contenía las fórmulas empleadas por los viejos hechiceros. Se contaba, además, que el libro, al que se consideraba desaparecido en la antigüedad, se encontraba oculto en algún lugar de Venecia. Con el tiempo llegaría a entender cómo la urgencia creada por ese rumor animó al chef Ferrero a tomar a un aprendiz a su cargo.

Los rumores subyugaban a todo el mundo. Recuerdo una conversación escuchada por casualidad en los primeros tiempos de mi aprendizaje, que me catapultó a un auténtico festín de fantasías que incluían el objeto de mi deseo, *la mia bella* Francesca. Una tarde, Enrico se agazapó junto al horno de ladrillo con el cocinero encargado de las verduras, Dante. Ambos mantenían las cabezas inclinadas en un ángulo tenso y los brazos cruzados con fuerza sobre el pecho. Enrico susurraba por un costado de la boca y Dante parecía estar fascinado. Teresa —el complemento chismoso de Enrico y el otro conducto de noticias del palacio— holgazaneaba al alcance del oído para no perderse palabra.

Yo, mientras tanto, atento a los nuevos acontecimientos que se desarrollaban a mi alrededor, me mantenía ocupado apilando leña cerca de ellos para poder escuchar su conversación. Después de haber vivido durante años en las calles gracias a mi ingenio, escuchar furtivamente las conversaciones de los demás me resultaba tan natural como respirar, e igual de necesario.

— El libro podría incluir una fórmula para convertir el plomo en oro — dijo Enrico.

— Tonterías. — Dante parecía un poco decepcionado —. La alquimia es un mito. De todos modos, las personas que desean tener ese libro ya son ricas. No, debe de ser algo relacionado con manipular a la gente. Fórmulas para controlar la mente o ablandar el corazón.

— ¿Ablandar el corazón? ¿Te refieres a una pócima amorosa? ¿Qué hay de bueno en ello?

Dante alzó un dedo con gesto autoritario.

— Un hombre le revelará sus secretos más profundos a una mujer que le nuble la mente de deseo. — Asintió con aire de entendido en la materia —. No hay mejor espía que una mujer seductora. Un hombre enamorado siempre está en desventaja.

Enrico lo pensó un momento antes de contestar.

—Eso es verdad. Estar enamorado es ser vulnerable. Pero debe de tratarse de algo más que una poción amorosa. De otro modo, ¿por qué querría el viejo dux ese libro? Tal vez entre sus páginas haya una fórmula para prolongar la vida.

— ¿Para siempre?

— ¿Quién puede saberlo?

Dio mio. La idea de una poción amorosa que yo pudiera compartir con Francesca me dejó confuso y fascinado. De todos los espectaculares secretos que se atribuían a ese misterioso libro, yo pensaba que una poción amorosa debía ser sin duda el más valioso de todos ellos.

Todo el mundo creía que el libro contenía aquello que él o ella deseaban. Francesca era lo único que yo deseaba, pero la gente quería otras cosas. Amor, riquezas y la inmortalidad: éstos eran los anhelos que nos llevarían a situaciones difíciles marcadas por la desconfianza y el desastre.

La red de secretos comenzó con el asesinato del campesino, que yo no dudé un instante en comunicar al chef. Él sabía que yo espiaba al dux, y lo aprobaba. Ferrero pensaba que podía suponer una actividad instructiva observar el comportamiento propio de la nobleza y las costumbres finas y corteses, en especial en la mesa. Él siempre me decía:

— Dime cómo comes y te diré lo que eres.

Para él, la preparación de la comida era una especie de herramienta para iluminar los misterios de la vida. Aún puedo verlo mientras batía claras de huevo en un recipiente de cobre sostenido entre el cuerpo y el otro brazo. El chef canturreaba siguiendo el ritmo metálico de sus movimientos hasta que el líquido viscoso se convertía en una montaña de nieve.

— Mira— dijo, agitando la escobilla como si fuese una varita mágica (¡magia!). Luego me señaló con la escobilla—. Nunca lo olvides, Luciano: los animales se alimentan, pero los hombres comen. —Extendió el merengue sobre un pergamino untado con mantequilla y añadió—: Es por eso por lo que llamamos hombres de buen gusto a los hombres refinados.

Bajo la tutela del chef Ferrero comencé a vislumbrar el valor del refinamiento. Entre otras muchas cosas, esa virtud parecía conceder a un hombre el poder de atraer a cierto tipo de mujeres, como la esposa del chef, Rosa, que era una mujer de modales refinados. Yo sentía una gran curiosidad por las mujeres, pero jamás había estado con ninguna porque todas las chicas de la calle pedían dinero por el más pequeño de los favores. Marco sentía la misma curiosidad que yo, pero aparentaba que no le importaba. Mi amigo, que sentía una gran amargura hacia la madre que lo había abandonado y había conservado a su hermana gemela, solía decir: «¡Mujeres, bah! Un mal necesario».

Yo no creía que las mujeres fuesen malas, sólo inaccesibles. Mi amada Francesca vivía en un convento, enclaustrada e intocable, pero yo no perdía la esperanza. Francesca había sido trasladada al convento por las circunstancias, pero por su osada curiosidad en el Rialto y la forma descuidada en que permitía que los mechones de su pelo rubio escaparan por debajo de su velo de novicia, yo podía decir que no se tomaba su noviciado demasiado en serio. De hecho, pronto descubriría que debajo de su hábito era deliciosa como una ciruela y descarada como el pecado. Mi optimismo

juvenil me permitía creer que ella abandonaría el convento para casarse conmigo si yo era capaz de ofrecerle una vida acomodada.

Pero mi transformación de golfo callejero en presunto esposo llevaría tiempo. Las resueltas artimañas de las calles formaban parte de mí. Podía verse en mi andar furtivo, mi tosa forma de hablar y mis ojos cautelosos. Ansioso por convertirme cuanto antes en un caballero digno de la atención de Francesca, me dedicaba a observar subrepticamente la vida de palacio y catalogaba mis descubrimientos. En mi medio día libre semanal entretenía a Marco y a Domingo imitando a las personas de alcurnia. Me limpiaba con delicadeza las comisuras de los labios con una servilleta imaginaria y me pavoneaba cruzando los puentes con los hombros echados hacia atrás y la barbilla proyectada hacia delante. Ejecutaba una pomposa reverencia ante Domingo al tiempo que decía:

— Con vuestro permiso, mi señor.

Agitaba la mano en dirección a Marco y le ordenaba:

— Muchacho, trae mi góndola.

Para ellos no era más que un juego; para mí, era un ensayo de mi futura vida como chef y caballero.

Sin embargo, primero debía llevar a cabo mi aprendizaje a entera satisfacción del chef Ferrero. Después de haber visto cómo el dux vertía ese líquido ambarino en la garganta del campesino muerto, bajé de dos en dos los peldaños de la escalera de servicio, ansioso por contarle al chef el asesinato que acababa de presenciar. Para mi sorpresa, Ferrero no se quedó boquiabierto ni se llevó las manos al pecho o abrió los ojos más de lo normal. Se limitó a suspirar y luego se sentó a una mesa cubierta de harina para hundir los codos en una montaña de masa.

— ¿Estás seguro, Luciano? ¿Ese hombre estaba realmente muerto?

— Si, maestro.

— Otros estados pueden confundirse con la muerte.

— Maestro, ese hombre fue envenenado. Pude ver sus ojos: inertes como una piedra.

— *Oh, Dio.* — El chef apoyó la cabeza en las manos — . Ya ha comenzado.

El libro de Luciano

Los recuerdos engendran más recuerdos, y el hecho de recordar aquellos lejanos días en compañía del chef siempre me retrotrae a una época en que las posibilidades eran mayores. En verdad, el tiempo parece ahora un cono de posibilidades que se agotan. Mi recuerdo más antiguo es el de un rostro ancho, negro como el carbón y enmarcado por sendos aros de oro que pendían de unas orejas de lóbulos alargados. El blanco de los ojos era amarillento, pero los dientes eran de una blancura deslumbrante. Ella tenía los dientes grandes y también unos huesos grandes que abultaban debajo de la piel negra y arañada de codos y nudillos, las ásperas protuberancias de una mujer trabajadora.

La Canterina—la Cantante—no era su verdadero nombre nubio, sino el apodo que le habían puesto las demás chicas por la forma en que entonaba sus tristes *canzoni* italianas mientras trabajaba. La Canterina mantenía la casa en funcionamiento. Ella preparaba las comidas, regaba los suelos y hervía las sábanas blancas manchadas. Al llegar la noche se colocaba un turbante azul y un delantal limpios para servirles vino a los hombres en el *piano nobile*, donde bebían y reían en compañía de las chicas. Ella se encargaba de ordenar las alcobas después de cada uso, vaciaba el agua turbia de las jofainas y vertía agua dulce en los cántaros. La Canterina les llevaba a las chicas té caliente y humeante de pepitas de rosa cuando se despertaban al mediodía. Ella desayunaba mucho más temprano en la cocina, conmigo: té caliente para ella, leche tibia y pan untado con miel para mí.

Ignoro qué edad tenía cuando la monja me llevó al burdel, pero la Canterina decía que un hombre grande podría haberme sostenido con una mano. A menudo le rogaba que me contase la historia, y aún puedo verla mientras doblaba enérgicamente las sábanas mientras la recitaba para mí.

—Todavía tenías las piernas dobladas como las de una rana, llorabas como un gatito y agitabas tus brazos diminutos como un ciego.—Al llegar a ese punto chascaba la lengua y meneaba la cabeza—. Flacucho, patético, otra carga en esta pesada vida.

A veces hacía una pausa en el relato, dejaba sobre la cama una sábana a medio doblar y su voz se suavizaba.

—No podía enviarte de vuelta. —Enderezaba la espalda y suspiraba mientras alisaba las arrugas de la sábana—. De todos modos, no es que esa *strega* fuese a aceptarte otra vez.

Strega. Bruja. A veces, la Canterina arrastraba la «r» —*strrega*—, frunciendo su grueso labio superior en un gesto de desprecio. Luego terminaba de doblar la sábana y continuaba con la historia.

—Su cara de *strega* era pequeña y afilada, como su corazón. La *strega* dijo: «Esperábamos que fuese una niña para criarla virtuosamente, pero es un varón». La *strega* te dejó caer en mis brazos y se limpió las manos. Dijo: «Todos acaban aquí tarde o temprano, de modo que aquí está». Y se llama así misma «hermana de la caridad». *Strrega*.

Luego resoplaba por última vez y se marchaba con las sábanas, sus altas nalgas moviéndose al compás de alguna lúgubre balada nubia.

La Canterina hablaba con dureza, pero cuando una de las chicas dio a luz a un niño y lo dejó, desnudo y retorciéndose, encima de la mesa de la cocina, ella lo envolvió en un paño suave y comenzó a canturrear una canción mientras el pequeño chupaba con fruición la punta del delantal empapada de leche. Cuando se percató de que yo estaba observando la escena, abrió la boca en una amplia sonrisa y dijo: «Ahora es nuestro». Lo llamó Bernardo—quién sabe por qué—, y amó a ese crío durante la única semana que permaneció con vida. Cuando lo encontró muerto en el cajón del armario que le hacía las veces de cuna, sus gritos atrajeron a las chicas a la cocina. La madre, una joven torpe y estúpida, cogió al niño de brazos de la Canterina y sacudió el pequeño cuerpo inerte. Cuando el bebé no respondió, lo dejó en el cubo de la basura y regresó a su trabajo. Entonces la Canterina se quitó el turbante para envolver al pequeño. Jamás olvidaré el aspecto vulnerable y conmocionado que tenía aquella mujer cuando salió por la puerta trasera de la cocina, con la cabeza descubierta, apretando el pequeño bulto contra su pecho.

Cuando fui lo bastante mayor para acercar una silla al armario y subirme a ella para alcanzar el bote de dulces que la Canterina guardaba en uno de los estantes más altos, ella comenzó a sacarme de allí todos los días, después del desayuno, como si fuese una mascota.

—No puedes culpar a las chicas—decía—. Ellas dicen: «Coges a uno y coges a veinte». Y esto no es un orfanato.—Me empujaba suavemente acalla la puerta trasera y añadía—: Cuanto menos te vean por aquí, mejor para ti. De todos modos, necesitas aprender a cuidar de ti mismo.

La Canterina tocó la marca de nacimiento que llevo en la frente y trazó una línea irregular con la punta del dedo. Esa marca de nacimiento cubre un cuarto de mi frente encima del ojo izquierdo, y aún hoy conserva su profundo color marrón.

—La piel oscura, incluso ese pequeño parche, es un presagio de tristeza. Es mejor que lo sepas.

La primera vez que me sacó a la calle me acurruqué junto a la puerta trasera y estuve lloriqueando toda la mañana. Cuando me asaltó el hambre comencé a rebuscar en el cubo de la basura del burdel y encontré unos trozos de comida fresca envueltos en tela encerada, la cantidad suficiente para aliviar mi estómago. Comí y luego me acosté junto al cubo de la basura para dormir la siesta. La Canterina me

dejó seguir de esa manera, día tras día, siempre asegurándose de que hubiese comida envuelta y protegida dentro del cubo de la basura.

Al poco tiempo comencé a alejarme del burdel. Vagaba por las calles en círculos cada vez más amplios, sintiendo una creciente curiosidad por el mundo. Yo no era el más pequeño de los que recorrían las calles, llenas de gatos y huérfanos, y era más afortunado que los demás porque, cuando anochecía, mientras las chicas estaban ocupadas con los clientes, la Canterina me llevaba dentro del burdel para que durmiese en su cama.

Un día me prometió un pastel de cerezas para mi cumpleaños, una fecha que ella había escogido al azar y celebraba tradicionalmente cocinando algún plato especial. Recuerdo mi desilusión egoísta cuando, aquel cumpleaños, la encontré demasiado débil como para levantarse de la cama y preparar el pastel que me había prometido. Poco después, llegué una noche al burdel y la Canterina no estaba. Una mujer a la que no había visto nunca, con los dedos gruesos y el aliento rancio, me echó de la puerta. Esa noche dormí junto a la puerta trasera del burdel. Recuerdo que lo que más echaba de menos era el olor de la Canterina, una mezcla tibia de comida horneada, ropa recién planchada y feminidad, una mezcla característica que no volví a encontrar hasta que conocí a Francesca. Al día siguiente no había comida envuelta en tela encerada en el cubo de la basura.

Crecí en las calles que bullían de comerciantes de toda clase y marineros procedentes de todos los países. Venecia siempre ha sido un puerto internacional de febriles llegadas y partidas, y nunca tanto como esos días. Se trataba de un centro de distribución para los productos llegados desde todos los rincones del mundo. Extremo Oriente suministraba rollos de seda decorada con brocado; los comerciantes egipcios vendían grandes trozos de alumbre para teñir la lana; los comerciantes musulmanes traían brillantes tinturas violetas preparadas con líquenes e insectos. En el Rialto podías comprar sólidas herramientas de hierro fabricadas en Alemania, cuero labrado de España y lujosas pieles de Rusia. Los productos fluían de cada rincón del mundo conocido: especias, esclavos, rubíes, alfombras, marfil. En la pequeña Venecia, flotando de manera inverosímil en un extremo del Adriático, se exhibían todos los tesoros del mundo y todo tenía un precio.

Me encantaba vagar por los muelles y soñar con alejarme navegando a bordo de los barcos más grandes. Los observaba cuando se hacían a la mar, con las velas hinchadas por un viento lleno de promesas, los cascos rebosantes de productos para comerciar en lugares remotos. Me imaginaba en la bodega, acurrucado entre suaves sacos de lana florentina y acunado por las olas. Al vivir en la calle aún no sabía que los espacios cerrados y oscuros me resultarían desagradables.

Mis sueños estaban esculpidos con ráfagas de aire marino y el olor intenso del salitre, con gaviotas que aleteaban sobre el agua y musculosos marineros que cantaban a voz en cuello en las jarcias, con el agua salpicando los cascos de los barcos y los impacientes caballos que tiraban de los carruajes sobre los adoquines.

Fue en esa época y en ese lugar de posibilidades ilimitadas cuando conocí a Marco. Era un año o dos mayor que yo, una diferencia impresionante para un niño pequeño. Me pegué como una lapa a mi zarrapastroso mentor y comencé a imitar a su manera, perfeccionada en la vida callejera, de engañar y fanfarronear. El chef se convirtió en mi maestro, pero Marco fue mi primer profesor.

Él me enseñó el arte de tropezar con una mujer ocupada en probar la madurez de los melones y meter mis dedos ligeros dentro de su bolso. Me enseñó cómo deslizar mi pequeña mano en el bolsillo de un caballero rozando apenas la tela, coger una moneda entre dos dedos y sacarla del bolsillo, todo ello sin dejar de caminar a su lado. Formábamos un buen equipo en los puestos de comida; uno distraía al comerciante mientras el otro cogía una hogaza de pan o un trozo de queso. Marco me enseñó todas estas cosas y mucho más pero, sobre todo, me enseñó que cuando veías a los *Cappe Nere* tenías que alejarte, no importaba el precio de ese sacrificio. Los *Cappe Nere* – los Capa Negra – eran la policía secreta del Consejo de los Diez.

Su existencia no era ningún secreto – recorrían Venecia luciendo unas características capas negras y cortas que ocultaban estiletes y pistolas –, pero nadie hablaba abiertamente acerca de su crueldad y del largo alcance de su poder como esbirros del todopoderoso Consejo de los Diez. Incluso el dux tenía que responder ante el Consejo, y todo el mundo sabía que si los *Cappe Nere* llamaban a tu puerta era porque esa decena de hombres despiadados tenían una cuestión desagradable que resolver contigo. Si eras estúpido, te hincabas de rodillas y suplicabas piedad. Si eras insensato, te largabas por la puerta trasera de tu casa y abordabas el primer barco que zarpara de Venecia.

En una ocasión, como muestra de ironía, un *Cappa Nera* nos proporcionó un golpe de suerte. Marco y yo habíamos cogido una bola de mozzarella del tonel de quesos de un comerciante, una jugarreta escurridiza, y el éxito obtenido nos volvió codiciosos. Una vez probamos un pan que tenía aceitunas verdes incrustadas en la corteza, y comer ese manjar fue la experiencia más epicúrea de nuestras vidas. Lamentablemente, las hogazas de pan de aceitunas eran muy largas y pesadas, imposibles de ocultar bajo la ropa y difíciles de manejar a la carrera a través del atestado Rialto. Pero conocíamos a un panadero tuerto cuyo defecto físico nos aseguraba una clara ventaja, de modo que decidimos tentar la suerte y robar una hogaza de aceitunas para comer con nuestro queso.

Me acerqué al panadero por el lado de su ojo bueno y comencé a alabar sus panes. Examinaba sus hogazas con una mueca insolente, inspeccionando con mirada crítica unos panes que jamás podría comprar. Mientras el panadero me controlaba con su ojo bueno, Marco se deslizó por su lado ciego, cogió una hogaza de pan de aceitunas y huyó a la carrera. Pero el panadero debió de oír algo, tal vez el susurro producido por el roce de las hogazas de pan, o quizá la exclamación de un cliente. Se volvió en el último instante y vio a Marco que se abría paso entre la multitud con el pan de aceitunas bajo el brazo. El panadero comenzó a gritar:

– ¡Al ladrón!

La gente que estaba comprando alzó la vista, pero pasamos a través de ellos, veloces y ágiles. Riendo a mandíbula batiente por el festín que nos esperaba, fuimos a dar de bruces contra un alto *Cappa Nera* que tenía los brazos extendidos. Había aparecido de ninguna parte, como era habitual en ellos. Nos quedamos paralizados.

Su rostro era una dura mezcla de ángulos afilados: frente prominente, barbilla hendida y labios finos. Marco, que pensaba a la velocidad del rayo, le ofreció nuestro preciado pan de aceitunas. Yo saqué la bola de mozzarella de mi sucio bolsillo y se la ofrecí también, pero el hombre se echó a reír.

– Pequeños y descarados bastardos – dijo.

Luego nos cogió a ambos por el pescuezo y nos llevó de regreso hasta el puesto del panadero. Miró al hombre tuerto y le dijo:

—Ha sido muy generoso de vuestra parte darles vuestro pan a estos dos rapaces. Sois un hombre caritativo, ¿eh?

El ojo sano del panadero endureció su mirada de ira al comprender el sentido de las palabras del *Cappa Nera*.

—Sí, *signore*, siempre les doy algo a los pobres.—El panadero nos lanzó una mirada helada que transmitía su deseo de matarnos a los dos. Era realmente asombroso lo que podía hacer con un solo ojo. Apretó los labios y añadió—: Que lo disfrutéis, chicos.

El *Cappa Nera* no aflojó la presión sobre nuestros cuellos.

—Dad las gracias a este hombre, ingratos.

Marco y yo balbucimos unas nerviosas «gracias». El panadero, ansioso por librarse de todos nosotros, dijo:

—*Signore*, permitidme que os ofrezca un *panettone* fresco. Tocado: aún está caliente. —Alzó su exquisito pan dulce—. Aceptadlo, por favor.

El *Cappa Nera* soltó una sonora carcajada. Apartó las manos de nuestros cuellos y nos propinó un golpe con la palma en la cabeza.

—Largaos de aquí.

Marco y yo nos alejamos corriendo, abrazados a nuestra comisa y mirando hacia atrás por encima del hombro para asegurarnos de que nadie nos seguía. Continuamos nuestra carrera hasta llegar a un callejón desierto y sembrado de basura, donde nos sentamos contra una pared tiznada de hollín, temblorosos y jadeantes.

Miré a Marco para confirmar que realmente habíamos logrado sobrevivir a una escaramuza con un *Cappa Nera*. Una sonrisa incierta se dibujó en su rostro delgado y sucio.

—Lo conseguimos—dijo.

No resultaba fácil verlo debajo de la suciedad, pero Marco tenía pecas y el pelo rojo. Siempre que la luz del sol encendía un halo rojizo alrededor de su cabeza, como hizo ese día, el rostro herido por el hambre de mi amigo adquiriría un aspecto angelical y taimado a la vez.

Ese día comimos hasta saciarnos, pero incluso con nuestras habilidades bien afiladas y el ocasional golpe de suerte, pasábamos demasiados días con el estómago vacío. Vendedores y clientes estaban atentos por igual a la presencia de chicos como nosotros. Muchos comerciantes nos ahuyentaban en cuanto nos veían. En una ocasión, cuando nos acercábamos sigilosamente por detrás a una mujer gorda en un puesto de frutas, ella extendió de pronto los brazos y nos cogió a ambos por el pelo sin dejar de aspirar el perfume de los melocotones blancos.

—Hoy no, chicos—dijo, y nos propinó un empujón que nos dejó tendidos en el suelo.

Algunos días buscábamos entre los montones de basura, luchando contra los otros pillos como nosotros, por los restos de algo que fuese siquiera remotamente comestible. Fue uno de esos días cuando Marco y yo tuvimos nuestra primera discusión seria. Mientras revolvía en una pila de basura, encontré una camada de gatitos, todos muertos salvo uno. Acuné en mi mano al diminuto superviviente y el

animal alzó la cara hacia mí y dejó escapar un débil maullido. Recordé la descripción que la Canterina hacía siempre de mí como recién nacido, y sentí una inesperada oleada de afecto. Recogí al gatito del montón de basura e ignoré la mirada de desprecio de Marco cuando me lo metí en el bolsillo.

Ese día decidí correr el gran riesgo de robar un cubo de leche del puesto del lechero. No era algo fácil de robar, ya que resultaba pesado e incómodo, y fui dejando un rastro de leche derramada que cualquiera podría haber seguido sin problemas. El lechero me persiguió pero desistió a los pocos metros porque no quería dejar su puesto desatendido. Cuando abandonó la persecución, yo aún tenía más de medio cubo lleno de leche. Encontré un lugar tranquilo detrás de una iglesia ruinoso, me agaché para mojar un extremo de la camisa en la leche y conseguí que el minino chupase con su boca desdentada. Marco estaba furioso.

— ¿Estás alimentando con leche buena a un gato? — tenía los ojos muy abiertos y redondos por la incredulidad —. Dame esa cosa miserable, cabeza de repollo. Yo me encargaré de ese animal.

— ¡No le pongas las manos encima! — Dejé el gatito detrás de mí. En la cara de Marco se estaba formando una mueca peligrosa, de modo que le dije —: Puedes quedarte con la mitad de la leche, es tu parte. Lo que yo haga con la mía no es asunto tuyo.

Marco se rascó la barbilla pero retrocedió.

Durante dos días alimenté al gatito gota a gota, hasta que el último resto de leche se volvió agrio y me lo bebí. Mientras observaba cómo se alimentaba esa cosa pequeña e indefensa, algo dentro de mí se ablandó, aunque no demasiado: en la calle debes cuidarte mucho de mostrarte blando. Llamé *Bernardo* a mi gatito en recuerdo del bebé muerto de la Canterina, y a él le susurraba todos mis secretos, todas las cosas tiernas que no me atrevía a compartir con Marco.

Después de que transcurrieran unas pocas semanas, Marco se cansó de llamarme estúpido, y se conformaba con resoplar de disgusto cada vez que me sacaba de la boca un trozo de pescado masticado y dejaba que *Bernardo* lamiese mis dedos. Una mañana, el minino desapareció para buscar comida por su cuenta y Marco dijo:

— ¡En buena hora nos libramos de ese animal!

Para su decepción — y mi alivio —, *Bernardo* nos encontró aquella noche, y todas las noches a partir de aquella. Todos los gatos tienen el instinto de regresar a casa, pero *Bernardo* tenía un talento especial en ese sentido.

Bernardo, que se había convertido en un gato flaco y vivaz, cazaba al amanecer y al anochecer, las horas de cacería de los felinos, pero siempre se las ingeniaba para encontrarme al caer la noche, y ronroneaba y se frotaba contra mi pierna. Yo lo alzaba y lo apoyaba contra mi pecho, y esa cosa recién ablandada en mi interior respondía tanto como yo lo permitía. *Bernardo* aceptaba todos los pequeños bocados que guardaba para él, y luego me dejaba que lo acariciara y arrullara en su pequeña oreja puntiaguda. Dormía hecho un ovillo debajo de mi brazo, y yo disfrutaba de ese calor vivo junto a mi cuerpo. Ignoraba las frías miradas y los comentarios cáusticos de Marco; después de todo, el pobre dormía solo.

Marco y yo jamás discutimos por nada tan tonto como el amor de un animal. Ambos limitábamos nuestras conversaciones a hacer planes y fanfarronear. La cosa más íntima que le confesé a Marco fue mi deseo de viajar de polizón en un barco a

Nubia. Yo no tenía ni la más remota idea de dónde podía estar Nubia, pero recordando mis mañanas endulzadas con miel en compañía de la Canterina y sus conmovedoras *canzoni*, pensaba que era un lugar que merecía la pena tratar de encontrar. Viajar de polizón en un barco fue siempre una de mis fantasías favoritas hasta que Domingo, el chico taciturno y granujiento del puerto de Cádiz, describió con lujo de detalles el destino de los polizones.

El libro de los sueños

Domingo siempre tenía los brazos cruzados y las manos metidas debajo de las axilas. La timidez hacía que se mirase los pies cuando hablaba, y su discurso se limitaba a unas cuantas palabras masculladas al tiempo que se encogía de hombros. Una tarde, Marco, Domingo y yo encontramos una bolsa de castañas apenas mordisqueadas en una pila de basura y las compartimos alegremente mientras vagábamos por los muelles admirando los barcos. Yo mencioné mi plan de viajar como polizón en uno de esos barcos y Domingo hundió aún más las manos en sus axilas.

— ¡Bah!

Marco y yo lo miramos.

Domingo comenzó a mascullar.

—Yo tenía nueve, tal vez diez años, cuando me escondí en un galeón español que se dirigía a Constantinopla con una escala en Venecia. El segundo día en el mar uno de los marineros me encontró oculto dentro de una bobina de cuerda. Me sacó de mi escondite y los marineros comenzaron a empujarme. —Domingo encogió un hombro—. Todos se reían. Yo pensaba que se trataba de un juego. Entonces uno de ellos me golpeó. —Miró con rencor hacia el puerto—. Me obligaban a acarrear los cubos llenos de mierda y me alimentaban con los restos de la basura. Tiraba de los cabos hasta que me sangraban las manos y regaba la cubierta con agua salada que se enrojecía con mis cortes y mis llagas. Algunos de ellos me pateaban cada vez que me veían. No sé por qué lo hacían, pero aprendí a moverme deprisa.

Los ojos apagados de Domingo se avivaron y su rostro, normalmente apacible e inexpresivo, se transformó por la ira.

—Había un aparejador..., un animal peludo con los dientes podridos, que... que... —Tragó con dificultad y se mordió el labio inferior—. Una noche me sorprendió mientras yo estaba inclinado sobre la borda vomitando a causa del movimiento del mar y... —Domingo cerró los ojos con fuerza—. Me sujetó contra la borda, me rasgó con violencia los pantalones... y lo hizo allí mismo. ¡Allí mismo!

La expresión airada de su rostro se esfumó tan de súbito como había aparecido y su voz volvió a su monotonía habitual.

—No recuerdo el resto del viaje, pero cuando atracamos en Venecia me echaron del barco. —Domingo pateó el suelo—. Venecia no es peor que Cádiz. Tanto puedo robar carteras aquí como allí.

Marco y yo nos miramos y luego él le propinó un golpe afectuoso.

—Me alegro de que estés aquí, Domingo. Cuando la puta de mi madre desapareció yo tenía... ¿qué?, ¿cinco años? Me habría muerto de hambre de no haber sido por ti.

Marco siempre llamaba puta a su madre. Obviamente, ella no lo era, pero no era eso lo que molestaba a Marco. Lo que le escocía era que ella lo hubiera abandonado y se hubiese quedado con Rufina, su hermana gemela. La mujer lo había hecho porque una mata de pelo rojo tendría un precio muy alto en las calles. Marco nunca había vuelto a ver a ninguna de las dos, pero pensaba que si encontraba a Rufina podría salvarla de una vida de degradación.

—Esa *puttana* apestosa me dio por muerto y convirtió a Rufina en una prostituta, pero ya verá. No estoy muerto y recuperaré a mi hermana. Y vosotros seréis testigos.

Marco apenas si podía alimentarse a sí mismo, mucho menos a una hermana, pero eso no le impedía seguir soñando. Solía acercarse a las prostitutas pelirrojas con un esperanzado « ¿Rufina? », y a menudo recibía una bofetada por su preocupación.

De lo que nunca hablábamos era de que las prostitutas que hacían la calle no vivían demasiado. El hecho de que Marco no hubiese vuelto a ver a su madre y a su hermana después de aquel último día era un mal presagio. Ya habían pasado diez años, y todos sabíamos que las prostitutas caían como moscas a causa de las enfermedades, el hambre, los malos tratos, la bebida y la desesperación. En Venecia había muy pocas putas viejas, sólo jóvenes y muertas. Todos lo sabíamos, pero nadie lo reconocía en presencia de Marco.

Cuando su madre lo abandonó llorando en los muelles y se marchó con Rufina, fue Domingo quien se sentó a su lado y le dio una corteza de pan.

—Ese día dabas pena —dijo Domingo—. Sollozando, temblando y gritando: « ¡Rufina! ¡Rufina! ».

—Yo no estaba llorando.

—Ya lo creo que sí. Parecía como si e te fuesen a salir los ojos con las lágrimas. Y cuando Rufina se escapó de la mano de tu madre, los dos os abrazasteis con tanta fuerza que tu madre apenas si pudo separaros. Cuando se llevó a Rufina a rastras, tu hermana gritaba: « ¡Marco! ¡Marco! ». Ambos dabais lástima.

Los labios del chico se curvaron.

—Sólo teníamos cinco años —masculló.

—Lo sé. Por eso te di de comer.

Domingo le enseñó a Marco a sobrevivir en la calle, del mismo modo que más tarde Marco me enseñaría a mí. Para cuando Domingo tenía unos doce años, su rostro duro y granujiento ya se había vuelto familiar en los alrededores del puerto, y un pescadero le permitía que limpiase su puesto a cambio de cabezas de pescado y pan. Domingo hacía su trabajo a conciencia, y el pescadero, a quien le gustaba su carácter tranquilo, lo tomó como aprendiz.

Eso fue bueno para Domingo pero enfureció al hermano del pescadero, Giuseppe, el mismo individuo despreciable que se encargaba de barrer la cocina del palacio del dux y odiaba a toda persona que tuviese un golpe de suerte. Giuseppe siempre apestaba a vino y a sudor; era un hombre indolente, desaliñado y malo. Tenía el pelo salpicado de canas y caminaba ligeramente encorvado. Sus oportunidades en la vida habían pasado hacía ya mucho tiempo, y él lo sabía.

Giuseppe era uno de esos hombres tristes tan aturridos por el alcohol que se han rendido y se contentan con sentarse y culpar al mundo. Era un ser patético, pero demasiado resentido como para inspirar piedad. Hacía alarde de sus fracasos como si eso fuese una licencia para salirse con la suya de cualquier manera. Él encarnaba exactamente lo opuesto a la filosofía de la responsabilidad que preconizaba el chef Ferrero.

El chef toleraba a Giuseppe por el pescadero, un hombre decente a quien comprábamos a menudo las capturas del día. Giuseppe tenía un rostro de reptil, con los ojos rasgados y una nariz aguileña surcada de venas rotas, pero su hermano parecía más anfibio y amable. El pescadero era un hombre pacífico al que no le gustaban los problemas, pero no podía controlar el rencor que provocaba en Giuseppe el aprendizaje de Domingo. A menudo le propinaba al chico un fuerte golpe en la espinilla o le retorció violentamente la nariz cuando su hermano no miraba. Siempre llamaba «bastardo» a Domingo.

— ¿Por qué te odia tanto Giuseppe? — le preguntó Marco en una ocasión.

Domingo se encogió de hombros y desvió la mirada.

— Giuseppe es así.

El único tema que conseguía que Domingo se volviese locuaz era el Nuevo Mundo. Le encantaba repetir las historias que había oído contar a los marineros en los muelles del puerto de Cádiz.

— El Nuevo Mundo está lleno de gente de piel dorada que no lleva puesto nada más que plumas azules en el pelo. Viven felices en una tierra verde y generosa. Los mangos maduros caen a sus pies desde los árboles y los peces saltan del agua a sus brazos — contaba Domingo mientras dejaba escapar un suspiro—. Imaginad estar todo el día meciéndose en una Hamaca y comiendo dátiles azucarados.

Luego miraba el mar con expresión soñadora.

Marco se metía en la imaginación de Domingo y embellecía el relato.

— En el Nuevo Mundo — decía —, las mujeres bailan desnudas y tienen tres pechos. — Domingo lo miraba con escepticismo, pero Marco continuaba —: Las playas están sembradas de pepitas de oro y los bosques están llenos de criaturas sobrenaturales que conceden deseos.

Domingo fijaba la mirada en los pies y sonreía.

— Es verdad — decía Marco —. Yo también he hablado con los marineros.

Yo sabía que no era así porque conocía muy bien a Marco. Él quería tentarme para que me convirtiese en marinero y me hiciera a la mar con él hacia el Nuevo Mundo y, a menudo, hablaba de llevar consigo a Rufina para empezar de nuevo en aquellas tierras lejanas. Pero el pobre Marco no tenía necesidad de forzar su imaginación para tentarme. Yo ya había fantaseado muchas veces con una gloriosa existencia al otro lado del horizonte. Creía que, en el Nuevo Mundo, podría dejar atrás mis ignominiosos comienzos y crear una vida perfecta con Francesca. Mis sueños siempre incluían a Francesca.

La primera vez que la vi en el Rialto pensé que estaba sola. Luego la muchedumbre se dispersó ligeramente y pude ver a su imponente madre superiora ante el puesto de un vendedor de especias, examinando un saco de granos de pimienta negra, la nariz fruncida como la de un conejo, el rostro duro y dispuesto a presentar batalla por el precio. Francesca esperaba junto a ella, meciendo el cesto del

mercado y sonriendo a los transeúntes. Esa sonrisa dulce me cautivó y me retuvo allí mismo, impidiéndome dar un paso. Francesca tenía todos los dientes y eran muy blancos, y su rostro estaba limpio e iluminado por el sol.

Un perro, pequeño y fuerte, olisqueaba el borde de su vestido, y ella se agachó para acariciarlo. Pude oír cómo lo arrullaba y el perro frotó la nariz contra sus brazos. Ella miró entonces a su alrededor para asegurarse de que la madre superiora no la estaba mirando, sacó rápidamente una salchicha del cesto y se la dio al perro. El animal engulló la salchicha con avidez y luego la miró con absoluta admiración. Ella se echó a reír y esa risa me hizo pensar en un prado de flores silvestres.

Francesca sacó un pañuelo de encaje de la manga para limpiarse la grasa de la salchicha que había quedado en sus dedos y yo tuve el pensamiento fugaz de que nunca había visto a una monja con un pañuelo de encaje tan fino. Pero ese pensamiento se esfumó en un instante al ver a la madre superiora de pie junto a ella.

— ¿No tienes nada mejor que hacer que tocar a un animal vagabundo? Eres incorregible, muchacha. Incorregible.

La luz desapareció del rostro de Francesca. Se alejó detrás de la mujer mayor pero volvió la vista hacia el pequeño perro y puso los ojos en blanco. Podía casarme con ella, comprarle un perro y llevarla conmigo al Nuevo Mundo.

Oh, pero se necesitaba muchísimo tiempo para llegar a ser un marinero curtido. A juzgar por los que veíamos a diario en el puerto, Marco y yo tendríamos que convertirnos en hombres de voz gruesa, barba dura en las mejillas y músculos que abultaran nuestros brazos antes de poder tener un sitio en un buen barco. Luego necesitaríamos dos, tal vez tres años de experiencia para emprender el peligroso viaje hacia las costas del Nuevo Mundo. Ambos habíamos notado que nos había crecido una ligera pelusa sobre el labio superior, un atisbo de definición en nuestros brazos largos y delgados y un fino vello en el cuerpo, pero la malnutrición hacía que parecíamos fibrosos y más jóvenes de lo que probablemente éramos. En una ocasión, en un momento de desaliento, Marco dijo:

— ¿Sabes, cabeza de repollo?, podríamos tener más de veinte años antes de viajar al Nuevo Mundo.

— *Marrone* — dije —. Ya estaríamos medio muertos.

Marco echó un vistazo a los andrajosos habitantes de las calles y añadió:

— Por aquí no hay nada por lo que merezca la pena quedarse.

— Supongo que no.

— Es algo por lo que debemos vivir.

— Supongo que sí.

Nuestras visiones del Nuevo Mundo —que incluían a Marco y a Rufina, los gemelos victoriosamente reunidos, y a Francesca y a mí, los amantes eufóricos— nos permitían pasar largos días revolviendo la basura en las calles en busca de algo que llevarnos a la boca y largas noches acurrucados en los portales. De vez en cuando tratábamos de ganar honestamente algún dinero, pero para cuando habíamos calmado el dolor de nuestros estómagos sólo quedaba luz suficiente para llevar el cubo de menudos putrefactos y llenos de moscas de algún carnicero o barrer los restos secos y marchitos del puesto de un especiero. A veces nos pagaban con algunas monedas, a veces no nos pagaban ni un centavo y no podíamos escapar a nuestra existencia de vivir al día. Estábamos sucios y flacos, y éramos dignos de

lástima, nada parecido a los marineros sanos y robustos que veíamos trepar por los aparejos de los mejores barcos que estaban atracados en el puerto. Ninguno de nosotros quería decirlo en voz alta —eso le daría poder—, pero nuestro sueño se volvía más improbable con cada día que pasaba.

Una mañana robamos un salami seco y arrugado del puesto de salchichas de un español, y nos sentamos en el portal de una iglesia para disfrutar de nuestro festín. La carne siempre conseguía insuflar un poco de optimismo en nuestro estado de ánimo. Marco dijo:

—¿Sabes qué, cabeza de repollo? Podríamos quedarnos en Venecia y reclamar la recompensa.

—¿La recompensa por el libro?

Me limpié las manos grasientas en el pantalón.

—¿Por qué no?

—Eres un nabo. —Le di un codazo en las costillas—. Ni siquiera sabemos leer.

—Bah. Podemos mantener los ojos y los oídos abiertos mejor que nadie. —Marco se reclinó hacia atrás en el portal de la iglesia y cruzó los tobillos—. Podría comprarle a Rufina un vestido nuevo. ¡Eh, incluso podría comprarle una casa! Es agradable pensar en esas cosas, ¿verdad?

Habíamos oído hablar de ese libro en todas las esquinas. Oíamos a los comerciantes hablar de ello con los clientes, a los criados cotilleando en los portales y a las prostitutas susurrando en la oscuridad. En una ocasión vimos a un hombre desnudo que era escoltado fuera de una casa de juego, cubriéndose las partes íntimas e implorando que le devolviesen los pantalones. El hombre que lo arrastraba del brazo le dijo:

—Pronto tendremos todos tus pantalones... y tu casa también.

—Os conseguiré el dinero —gimoteó el hombre desnudo.

—¡Ja! —Su victimario lo miró con desprecio—. Tendrás que reclamar la recompensa que ofrecen por ese libro para poder pagar tu deuda.

La leyenda del libro había vuelto a cobrar fuerza cuando un marinero turco, que sólo llevaba en puerto el tiempo suficiente para agitar el avispero, comenzó a fanfarronear arriba y abajo de los muelles. Una noche lo vimos frente a una taberna hablando con un puñado de marineros y rufianes. Era un tipo alto y moreno, con un frondoso bigote y el pelo negro y revuelto. Tenía el pecho desnudo y llevaba un grueso cinturón de cuero para sujetar sus pantalones bombachos.

—Mi antepasado lo trajo aquí —dijo el turco—. Fue uno de los que introdujo de contrabando los huesos de san Marcos en Venecia desde Constantinopla. —Se golpeó el pecho desnudo con la palma de la mano—. ¡Mi antepasado! —Luego, su voz adquirió un tono ladino—. Los huesos y el libro estaban escondidos en un cargamento de cerdos. Cerdos ¿eh? Los musulmanes jamás buscarían allí. Los huesos y el libro llegaron juntos a Venecia.

Como prueba de su historia, el turco señaló el León de Venecia, una criatura dorada y alada que sostenía un libro abierto encima de las puertas de la basílica de San Marcos, donde estaban enterrados los huesos del santo. El marinero turco preguntó entonces:

—¿Por qué el león está leyendo un libro? —sus ojos se agrandaron mientras recorría la multitud con la mirada en busca de una respuesta. Extendió ambos brazos y gritó —: ¡Es una pista, por supuesto!

Después de que el turco hubo vuelto a hacerse a la mar, las conversaciones acerca del libro se abrieron paso inevitablemente desde los bares frecuentados por los marineros hasta las tiendas del Rialto. Luego subieron por las escaleras traseras y entraron en los salones de la aristocracia. Finalmente, el rumor cayó a los pies del dux, quien ordenó de inmediato que los huesos de san Marcos fuesen exhumados y se registrase la tumba.

No se encontró ningún libro pero, teniendo en cuenta que no había otra ciudad que disfrutase de más tráfico con Bizancio que Venecia, el dux y todos los demás quedaron convencidos de que ese libro legendario realmente debía estar escondido en algún lugar de nuestra República Serenísima. El dux ofreció una pequeña fortuna a cualquiera que le llevase el libro, y los pregoneros recorrían las calles haciendo sonar campanas y anunciando la generosa recompensa ofrecida a quien encontrara el misterioso ejemplar. Las historias se extendieron como un reguero de pólvora y aumentó la codicia.

Para nosotros, que estábamos en el escalón más bajo de todos, el libro y la recompensa eran temas para la charla ociosa. Ninguno sabía leer, y no habríamos sabido reconocer las palabras de la lista del especiero. El libro representaba una búsqueda remota para Marco y para mí, especialmente porque ya estábamos bastante ocupados tratando de seguir con vida de un día para el siguiente. Aun así, nos entreteníamos con las habladurías acerca del libro y los sueños sobre el Nuevo Mundo. Una noche, después de una cena consistente en mondaduras de naranja y colas de pescado, nos sentamos con los pies desnudos colgando sobre un tranquilo canal y comenzamos a compartir fantasías de nuestras futuras vidas como hombres de fortuna.

—Después de haber conseguido el dinero de la recompensa —dijo Marco—, me compraré un gran palacio en el Nuevo Mundo y Rufina será una dama respetable. Mis criados la vestirán con ropas de seda y a mí con túnicas rojas, como un senador. Tendré un gran establo lleno de caballos, una bodega repleta de vinos finos y una despensa colmada con más comida de la que pueda comer.

—Cuando llegue al Nuevo Mundo —dije yo—, enviaré a buscar a una mujer nubia que cante para mí. Esas mujeres cantan muy bien, ya sabes. Pero no será una criada. Tomará el desayuno con Francesca y conmigo y tendrá su propia habitación. Algún día regresaré a Venecia y les daré un saquito de oro a las hermanas de la caridad para que me digan quiénes son mis padres.

Marco se puso tenso.

—¿Padres? ¡Serás cabeza de repollo!

—Bueno, no me refiero a tu madre...

—La puta

—¿No te gustaría encontrar a tu padre?

—¿Por qué querría encontrarlo? —La ira en sus ojos me sorprendió—. A mi padre nunca le importé. Y lo mismo sucedió con los tuyos.

—Tienes razón. —La furia de su mirada me asustó—. No me importa.

—No necesitamos padres.

- Exacto.
- No necesitamos a nadie.
- Yo te necesito a ti, Marco.

Lo dije sin pensar, y luego contuve el aliento. Era importante estar alerta ante ese lugar blando dentro de mí. ¿Y si había hablado demasiado precipitadamente?

Marco se reclinó hacia atrás y me estudió con una mirada calculadora en sus grandes ojos castaños.

- Eso es verdad — dijo —. Te diré lo que haremos: seremos hermanos.

Marrone. Yo nunca había imaginado nada tan extravagante como un hermano.

- *D'accordo*, escupe en tu mano — dijo Marco.

Ambos escupimos en nuestras manos y luego las estrechamos.

- Soy el mayor, de modo que eso significa que debes hacerlo que yo diga. *Bene?*

Levanté la vista y miré a mi hermano mayor.

- *Bene.*

- Padres. Bah

- Bah.

El canal se ruborizó bajo la luz del crepúsculo y luego el color del agua se convirtió en negro brillante. Nos apoyamos en los codos y comenzamos a trazar dibujos rozando el agua con los pies. Esa noche sentí algo parecido a la paz mientras permanecía sentado junto a mi hermano mayor, pero mi alegría se veía perturbada por un montón de preguntas que no me atrevía a pronunciar en voz alta: ¿mi madre me había confortado y besado los dedos de los pies como había visto hacer a otras madres con sus bebés? ¿Me había cogido mi padre con la torpe ternura que había visto en otros padres? ¿Me habían apartado de su lado o habían sido ellos quienes se habían deshecho de mí? ¿Había provocado mi nacimiento la muerte de mi madre o acaso ella estaba viva y me buscaba? ¿Era guapa o fea? ¿Mi padre era cariñoso o rudo? ¿Habían deseado para mí una vida mejor de la que me podían dar o habían sido personas supersticiosas, asustadas por esa oscura mancha de nacimiento que tenía en la frente?

Ese lugar blando y traicionero que tenía en mi interior se abría, se volvía más profundo y se negaba a cerrarse. Me preocupaba. Si no andaba con cuidado, si me permitía sentir demasiado, comenzaría a notar ese dolor que siempre me estaba rondando. Yo no era tan duro como Marco. A mí me importaba. Me importaba *molto*.

El libro de los herederos

Me quedé junto al chef Ferrero mientras él permanecía sentado a la mesa cubierta de harina, con los codos en la masa, y le rogué que me diera una respuesta.

— ¿Por qué mató el dux a ese pobre campesino? — Alcé las manos en una actitud de plegaria y las mecí debajo de mi barbilla—. Por favor, maestro. ¿Qué es lo que ha comenzado?

El chef suspiró, luego se levantó y pasó junto a mí blandiendo su cuchara de madera, el cetro de su monarquía culinaria.

— Ésos no son asuntos para un jovencito.

¿Un jovencito? Mi niñez había acabado con la muerte de la Canterina. Algunos dirían que disfruté de una infancia breve y desdichada, pero una infancia feliz es algo sobrevalorado. Tuve una infancia provechosa. Y ahora, *marrone*, ahora tenía una línea de pelo suave que crecía sobre mi labio superior. Seguí al chef alrededor de la cocina, fastidiándole como un mosquito.

— ¿Acaso ese campesino era un criminal? ¿Se trataba de alguna clase de experimento? ¿Ese líquido ambarino era un antídoto? ¿Una poción?

El chef Ferrero alzó las manos.

— *Madonna!* Luciano, ten piedad. — Su exabrupto me hizo callar. Se enderezó el gorro de cocinero y luego, con tono conciliador, preguntó—: ¿Te gustaría que te diera una lección de cocina?

Él sólo pretendía distraerme, pero siempre hacía las cosas del modo más amable. Para un aprendiz, una lección de cocina impartida por el chef es una gran oportunidad.

Un aprendiz debe ganarse el derecho a ascender en la jerarquía que impera en una cocina, y a mí aún no se me permitía aprender los trucos del oficio. Los cocineros me volvían la espalda o me echaban de los fogones cuando llegaba el momento de seleccionar las hierbas para un guiso o añadir la cantidad precisa de vino a una salsa. Eran secretos muy bien guardados después de un largo aprendizaje y de haber ascendido, puesto a puesto, en la escala jerárquica de la cocina. En aquella cocina, sólo el borracho de Giuseppe estaba por debajo de mí, porque no se encontraba en el camino de conseguir nada mejor.

Yo estaba ansioso por trabajar duro porque necesitaba alcanzar el estatus social y la respetabilidad de un comerciante para conquistar a Francesca. Además, me sentía

agradecido al chef por haberme sacado de las calles y no quería decepcionarlo, y ese asunto de cocinar estaba empezando a gustarme cada vez más. La transformación de la carne llena de sangre en platos apetitosos parecía una habilidad muy atractiva. Las plantas arrancadas crudas de la tierra y convertidas luego en sabrosas mezclas sugerían una alquimia fascinante. Comenzaba a darme cuenta de que en el arte de cocinar había gato encerrado.

De modo que cumplí mi período de aprendizaje. Permanecía en la cocina hasta mucho después de que todos se hubieran marchado, lavando los cacharros en una tina tan grande que tenía que subirme a un taburete y tener cuidado de no caer dentro del agua jabonosa. Luego ordenaba los cacharros limpios en un enrejado de madera e iba y venía acarreando cubos de agua caliente para enjuagarlos. Después barría los restos de las verduras y la sal derramada en el suelo —todo lo que el descuidado de Giuseppe había pasado por alto—, limpiaba las mesas de trabajo, fregaba los tajos donde se cortaba la carne, quemaba azúcar y vinagre para disipar los malos olores y, por último, comprobaba las ollas donde se cocían los caldos a fuego lento durante la noche. Si el fuego era demasiado fuerte, el caldo podía hervir y rebosar, pero si el fuego se apagaba, el caldo se agriaría. Llegué a ser muy bueno encontrando la velocidad de cocción perfecta y controlando el fuego en su punto justo.

Mi tarea más complicada consistía en asegurarme de que en la cocina no quedaba agua estancada durante la noche. Una de las excentricidades del chef Ferrero era su horror al agua estancada; nadie entendía el porqué, pero era una de las reglas que aplicaba con mayor severidad. Todas las noches tenía que quitar el tapón del fondo de la cisterna para permitir que desaguara dentro de una artesa utilizada sólo para regar el jardín, jamás para beber o cocinar. El chef insistía incluso en que secase los cubos de agua con paños limpios después de haberlos vaciado y los dejara junto al fuego para que se secasen completamente. Todo ello significaba que debía volver a llenar la cisterna todas las mañanas. No parecía tener sentido, pero era una regla estricta. Para cuando había acabado todas mis tareas nocturnas, era el último en meterme en la cama y el primero en llegar a la cocina antes de que amaneciera.

Pero ¡una verdadera lección de cocina!

—*Grazie*, maestro —dije.

Incliné la cabeza con humilde entusiasmo pero, por dentro, seguía pensando que aún podría sacarle algo de información acerca del dux y el campesino. En esos días tenía en alta estima mis propias opiniones.

El chef Ferrero dijo:

—*Bene*, empezamos. —Buscó en un cesto y seleccionó una cebolla grande y dorada con la piel intacta—. La cebolla es la reina de las hortalizas —explicó—. Da a la comida color y encanto, y su fragancia mientras se carameliza en la sartén es una promesa de deleite.

—Sí, deleite. Eso me recuerda cuán encantado parecía ese campesino al beber el vino. Es decir, hasta que murió.

El chef cogió una cuchilla.

—Cuando el tiempo lo permita, maneja la cebolla con respeto. Repara en la piel lustrosa. —Alzó la cebolla y la hizo girar lentamente—. Es el color delicado y sutil del jerez añejo cuando la luz pasa a través del cristal del vaso.

El chef cerró los ojos durante un momento. Luego deslizó con sumo cuidado la punta de la cuchilla bajo la fina capa superior de la cebolla.

— Cuando peles la cebolla, no debes desgarrar la pulpa que hay debajo. Dedicar un momento a aflojar sólo la hoja. Las pieles de las cebollas viejas se desprenden fácilmente, pero las jóvenes pueden resultar muy obcecadas, ¿sabes? — El chef me dirigió una mirada punzante que simulé no entender. Le quitó la piel a la cebolla y la colocó en la palma de la mano—. Mira la piel, Luciano. Observa su delicadeza, su color y su textura, como si fuesen virutas translúcidas de cobre y oro.

— ¡Oro! Ése es un buen motivo para cometer un asesinato. — Las imprudentes palabras parecieron saltar de mi boca antes de que pudiese impedirlo—. Entiendo que se castigue a un ladrón, pero ¿por qué derramar líquido en la garganta de un hombre?

El chef puso los ojos en blanco. Sin mirarme, empujó la fina capa de piel de cebolla hacia una pequeña pila que había en el borde del tajo y, cuando hice un movimiento para recogerlas, el chef detuvo mi mano.

— Deja las pieles de cebolla, Luciano. Sirven como inspiración.

— Inspiración — asentí lentamente y, con avergonzada persistencia, añadí—: Me pregunto qué pudo haber inspirado al dux...

Mira la cebolla pelada, Luciano. Está recién desnudada y nadie la ha visto antes que tú. Sus colores son el blanco virginal teñido de verde primavera. Trátala con cuidado. Para aplicar el primer corte debes deslizar el filo de la cuchilla limpiamente por el centro y contemplar lo que acabas de exponer. — Partió la cebolla para mostrarme su diseño concéntrico y sonrió. Deja abierto su centro íntimo y admira los nidos perfectos dentro de otros nidos. — Reflexiono un momento sobre la estructura de la cebolla y luego musitó—: Había un maestro griego llamado Euclides que hizo algunas observaciones muy interesantes acerca de la geometría de los círculos... — debió de advertir la confusión en mi rostro porque añadió—: Pero eso ahora no es importante.

Cogió la cebolla y el tono de su voz se tornó brusco.

— Aspira el aroma, el alma, pero tómate tu tiempo. El arte de cocinar, como el arte de vivir, debe ser saboreado por su propio bien. — Pasó la cebolla por debajo de su nariz e inhaló a fondo—. No importa que la comida que hemos preparado sea ingerida en pocos minutos. El acto de la creación lo es todo.

Apoyó la mitad de la cebolla sobre el tajo y la cortó al través, inclinando una oreja hacia la mesa.

Escucha el sonido crujiente de cada corte, Luciano. Escucha la música de la frescura.

Mis ojos se humedecieron a causa de los vapores de la cebolla y las lágrimas picantes distrajeron mi curiosidad.

— ¿Por qué las cebollas nos hacen llorar?

El chef Ferrero se encogió de hombros mientras una lágrima corría por su mejilla.

— También podrías preguntar por qué lloramos ante una obra de arte o el nacimiento de un hijo. Son lágrimas de asombro, Luciano. Déjalas que fluyan.

Me sequé los ojos, pero el chef dejó que las lágrimas se deslizaran libremente por su rostro. Una lágrima goteó de su barbilla mientras añadía la cebolla picada al caldo. Su asombro sazonaría la sopa.

—Pero el dux...

—¡Basta! —El chef golpeó el tajo con la cuchilla y se volvió hacia mí con las cejas enarcadas. Déjalo ya, Luciano. Todo tiene su momento, y tu momento aún no ha llegado. Tu lección ha terminado. Vuelve al trabajo, y no quiero oír una palabra más.

Retrocedí haciendo girar los dedos delante de los labios como si estuviese haciendo girar una llave en una cerradura. «*Stupido.*» Había olvidado con qué facilidad podían echarme nuevamente a la calle. Cogí la escoba y me dediqué a barrer las plumas de ganso hacia un rincón, donde luego las metería dentro de unos sacos para las criadas. El ganso ya se estaba dorando en el asador y había planeado pescar el cuello y la molleja de la sopa a la mañana siguiente, cuando ya estarían tiernos: un obsequio especial para Marco y Domingo.

La reacción del chef había sido estridente e inusual. Eché una mirada alrededor de la cocina para ver la reacción de los cocineros, pero nadie me prestó atención y supuse que por un tiempo me convertiría en una persona non grata. Sólo Giuseppe se fijó en mí para lanzarme una de sus miradas envenenadas. No había duda de que mi increíble suerte como pillo de las calles convertido en aprendiz de un chef me había señalado como el objeto de su odio implacable.

Mi mente bulliciosa y juvenil saltó de Giuseppe al chef, al dux, al campesino muerto y de vuelta. Metí a puñados las plumas del ganso en unos bastos sacos de arpillera, preparándolos para las criadas, quienes se encargarían de escoger las más suaves para el relleno de las almohadas. Preocupado por mis pensamientos, dejé que demasiadas plumas flotasen por encima de mi cabeza y cayeran en el fuego, donde se quemaron con un breve siseo. Mientras las plumas volaban a mi alrededor formando una suave ventisca urdí una manera de descubrir lo que el chef sabía acerca de la muerte del campesino.

Yo sabía dónde vivía él. El domingo, el único día que se quedaba en casa y dejaba que Pellegrino dirigiese la cocina, el chef me llevaba a veces a misa con su familia a la iglesia de San Vincenzo y luego a su casa para que compartiera el almuerzo con ellos. La hora de absoluto aburrimiento en la iglesia era el precio que debía pagar por mi inclusión en la familia del chef, y lo pagaba con gusto. Me bañaba y me ponía ropa limpia preparándome para esos domingos en los que me sentaba en un banco de la iglesia con la gente acomodada en lugar de quedarme atrás con los mendigos.

El servicio religioso me aburría a muerte, pero me consolaba el hecho de que el chef también parecía poco interesado en la misa. Sus ojos vagaban durante el ofertorio; se examinaba las uñas durante el sermón; suspiraba cada vez que tenía que arrodillarse, y cuando el coro entonaba un sonoro canto gregoriano fijaba la vista en la distancia y golpeaba nerviosamente el pie en el reclinatorio. En una ocasión le pregunté cómo se sentía teniendo que asistir a misa.

—Es una simple cuestión de guardar las formas —dijo—. No debemos atraer la clase de atención equivocada.

Después de misa regresábamos a su casa y me emocionaba sentarme a la mesa y comer en vajilla de porcelana con un tenedor de plata, como cualquier miembro de una familia respetable. Esas comidas eran una revelación para mí. La familia hablaba de un mundo que me resultaba ajeno por completo: escuela, iglesia, modistas, parientes y vecinos. Yo escuchaba y hablaba sólo cuando se dirigían a mí, y nunca miraba durante mucho tiempo a ninguna de sus jóvenes hijas.

Yo no entendía por qué el chef me llevaba a su casa los domingos. ¿Por qué no a su ayudante, Pellegrino, o a Enrico, o a Dante o a cualquier otro de los miembros más antiguos de su personal? Pero no le pregunté, no fuera que indagar el porqué de mi buena suerte pudiese, de alguna manera, ponerle fin. Durante la comida, yo mantenía la cabeza gacha y me solazaba en la hermosa sensación de pertenecer a algo. Me envolvía en ese calor familiar prestado y simulaba ser el único hijo varón en la familia del chef.

Él estaba locamente enamorado de su familia. Su esposa, Rosa, era su ancla; su hija mayor, Elena, una niña rubia de diez años, era su orgullo; sus gemelas de ocho años, Adriana y Amalia, imágenes especulares una de la otra, eran su maravilla, y su pequeña de cinco años, Natalia Sophia, con su extravagante mata de rizos oscuros y un temperamento tan dulce como su rostro, era la diminuta emperatriz de su felicidad.

Mientras el chef Ferrero me insistía para que comiese —«*Mangia, Luciano, mangia*»—, la *signora* Ferrero pasaba la pasta sin dirigirme ni una mirada. No era una mujer severa, pero su comportamiento distante me aconsejaba mantener mis raciones pequeñas y mi boca cerrada. No me importaba; entendía su actitud mejor que el chef. ¿Qué derecho tenía yo a sentarme a su mesa? Ni ella ni yo parecíamos tener la respuesta.

El último domingo que se me permitiría comer con esa familia nos apoyamos en los respaldos de nuestras sillas, ahitos con el exquisito guiso de pollo con salsa de romero. Nos relajamos con queso *fontina* y uvas verdes mientras Elena nos describía el vestido que llevaría el día de su confirmación. Me alegra no haber sabido entonces que la conversación provocaría el fin de mis comidas de los domingos con la familia del chef. Si lo hubiese sabido, podría haber llorado sobre mi pollo.

Las mejillas de Elena estaban sonrojadas mientras hablaba de su vestido blanco, acerca de la suavidad de la seda china y los detalles del encaje belga. El chef escuchaba y una sonrisa melancólica se iba dibujando en sus labios. Elena describía el elaborado monograma que llevaría bordado en una de las mangas y, ante la mención del mismo, la sonrisa del chef se debilitó. Dejó la uva que estaba a punto de meterse en la boca y ésta rodó a través del plato.

—*La mia bella Elena*. Hoy tu confirmación; mañana, tu boda.

—Sí, papá.

El rubor de las mejillas de Elena se hizo más intenso.

El chef suspiró.

—Con el tiempo, todas vosotras coseréis encaje en vuestros vestidos de boda y dejaréis atrás a vuestro padre. Bordaréis el monograma de vuestro esposo en los manteles y las sábanas, y el nombre de Ferrero caerá en el olvido.

La *signora* Ferrero golpeó la mesa con la servilleta.

—No, Amato.

—Lo siento, mi amor. Me pesa.

—Es la voluntad de Dios.

El chef me miró y parecía a punto de decir algo, pero...

—Amato. —La voz de la *signora* Ferrero era serena y cautelosa—. No lo hagas.

El chef miró la uva en su plato.

—Es un buen chico, Rosa.

—No me quedaré a oír esto. —Se levantó con una afectada dignidad— ¡Camilla! —llamó—. Retira los platos.

La vieja Camilla llegó presurosa de la cocina, alarmada por el tono perentorio de su señora, y comenzó a retirar los platos. La *signora* Ferrero habló con los labios apretados.

—Amato, tengo que hablar contigo. Por favor.

Mientras el chef acompañaba a su esposa al corredor, sonrió a sus hijas y acarició los suaves rizos de la pequeña Natalia. Agitada como estaba, la *signora* Ferrero no cerró del todo la puerta detrás de ellos y pudimos oír el tono urgente de su voz. Camilla retiró los platos con más lentitud que de costumbre. Natalia se cubrió la boca con una mano con hoyuelos y las chicas intercambiaron miradas aprensivas. Todos escuchábamos a hurtadillas la conversación del corredor.

—Amato, te estás engañando.

—Rosa, *cara*, tendrías que verlo en la cocina. Trabaja duro y es un chico listo.

—No dudo que sea listo. Es un chico de la calle que se abrió camino hasta el palacio.

—No es como los otros chicos de la calle. Tiene el instinto para ser mejor. Igual que yo.

—Basta. Sientes lástima por él, y tu deseo de tener un hijo varón te confunde.

—Rosa, estaba robando una granada, no un pan mohoso para llenarse la boca sin pensarlo dos veces. Una granada debe pelarse con cuidado y comerse semilla a semilla. Lleva tiempo. Hay que poner atención para comer una granada.

—¿De qué estás hablando? Robó una granada porque pudo hacerlo. Viene de la calle. Tiene compañeros desagradables. Es un ladrón ¿y tú lo traes a nuestra casa y se lo presentas a nuestras hijas? ¡No! No lo aceptaré. Ese chico nos traerá problemas, Amato. Puedo sentirlo.

—*Cara*, no te alteres. Yo simplemente necesito un aprendiz.

—Per ¿por qué tiene que ser un ladrón? ¿Y por qué está en nuestra casa? —Su voz se volvió quejumbrosa—. Tengo un mal presentimiento con ese chico, Amato. ¿Por qué él? ¿Por qué está aquí? ¿Qué estás tramando?

En ese momento hubo una pausa. Entonces la voz del chef se tornó grave y adquirió un leve tono de disculpa.

—Rosa, amor mío, tengo algo que decirte. Mucho antes de conocerte hubo alguien...

Una mano —nunca sabré si fue la del chef o la de su esposa— tiró de la puerta hasta que quedó completamente cerrada, y las palabras del chef quedaron reducidas a un murmullo apagado. ¿Fue entonces cuando le confesó sus sospechas acerca de mí? ¿Fue en ese momento cuando dirigió la atención de su esposa hacia mi marca de nacimiento? ¿Fue ese día cuando el chef le dio una razón para pensar que yo podía representar una amenaza para la paz de su hogar? Eso explicaría por qué ésa fue la última comida que compartí con ellos. Ese día la *signora* Rosa no regresó a la mesa.

Me sentía triste por la pobre opinión que la mujer tenía de mí, pero también estaba sorprendido y conmovido por la interpretación que había hecho el chef de mi granada robada. Era una idea agradable que alguien pudiera tomarme por un chico cuidadoso capaz de *elegir* robar una granada y luego quitar una a una las brillantes pepitas, disfrutar de su sabor y limpiarme cuidadosamente los labios. Me imaginé a

mí mismo comiendo de esa manera —yo, que me llenaba la boca de comida tan deprisa como podía— y no pude por menos que sonreír. Me pregunté si alguien era capaz de cambiar tanto. ¿Era acaso posible que dentro de mí hubiesen instintos refinados que yo ni siquiera sabía que existían? Fue un momento emocionante creer que podría convertirme en el chico sensible y gentil que el chef pensaba que era, pero...

El momento se esfumó y la deprimente verdad se impuso. Si me hubiesen permitido comer aquella granada, habría desgarrado la piel con los dientes y devorado la fruta, masticando a grandes bocados, in saborear prácticamente nada, ignorando los jugos que manchaban mis mejillas y goteaban por mi barbilla. Yo estaba hambriento.

Aún así, los comentarios que había hecho el chef acerca de la granada me recordaron la forma de cortar la cebolla. ¿Acaso prestar atención a la comida realmente altera la experiencia de ingerirla? Miré las uvas verdes y el queso *fontina* que había en la mesa y me pregunté si el sabor de las uvas cambiaría si uno prestaba atención.

Cogí una uva y la observé con detenimiento: el color era parecido al de una manzana verde, pero con una frágil translucidez y un brillo desvaído. La hice girar entre mis dedos, la apreté ligeramente y sentí la superficie firme y carnosa debajo de mis dedos. Pronuncié un silencioso «*grazie a Dio*» antes de depositar la uva en mi lengua y dejar que rodara dentro de la boca, postergando el momento de hincarle el diente. Esa anticipación hizo que me acordase de Francesca... ¿Cuándo volvería a verla? El hecho de pensar en ella me hizo morder con fuerza la uva. Sin embargo, me obligué a tomar nota de la forma en que el pequeño fruto oponía una incitante resistencia. La uva se abrió e inundó mi boca con un sabor tan delicado que era casi un aroma. Cerré los ojos y succioné la uva reventada, disfrutando de las opuestas texturas de piel y pulpa. Mastiqué lentamente y permití que ese néctar saturase el paladar. Era como si nunca antes hubiese comido una uva tan exquisita como ésta. Miré el montón de uvas que había en la mesa y pensé en comerlas todas de esa manera, de una en una, prestando atención, cada una de ellas un pequeño y perfecto milagro. Pero francamente, encontré agotadora la perspectiva, aunque mastiqué mi uva casi con reverencia durante un largo rato, y era como estar comiendo todas las uvas del mundo al mismo tiempo. Sólo era una uva, pero de alguna manera era un comienzo.

No obstante, la *signora* Rosa tenía razón. Yo había robado aquella granada porque podía hacerlo. Si hubiese habido un pan mohoso más próximo, lo habría cogido en lugar de la granada. El chef era un hombre de natural generoso que le concedía a la gente el beneficio de la duda y, tal como su esposa había observado, su deseo de un hijo varón podía haberlo confundido. Ella era más realista, como la mayoría de las mujeres, más práctica. La *signora* Rosa sabía perfectamente bien que los chicos de la calle no eran nobles ante el hambre y, aunque era un hecho triste de la vida, no podía permitir que mi carácter elemental corrompiera a sus hijas.

A pesar de sus diferencias, el chef amaba a su esposa de forma incondicional, y también la respetaba. Amato Ferrero respetaba a todas las mujeres. Recuerdo sus comentarios sobre este tema una tarde en la cocina, cuando el trabajo era lento y el personal languidecía en un letargo inusual. Pellegrino y Enrico estaban repantigados

junto al horno de ladrillo, quejándose de sus respectivas esposas. Deseando unirme a ellos —deseando actuar como un miembro más del personal de la cocina—, recordé el cínico comentario de Marco acerca de las mujeres y pensé en compartirlo para hacerlos reír. Entonces sonreí con una mueca desdeñosa, imitando el alarde sardónico de Marco, y dije:

— ¡Mujeres, bah! Un mal necesario.

— ¿Cómo te atreves? —rugió el chef acercándose a mí—. No permitiré comentarios irrespetuosos acerca de las mujeres en mi cocina. —Pellegrino se escabulló hacia su tajo de cocina y Enrico cogió una pala de madera de las que se usan para sacar el pan del horno. En voz más baja, el chef añadió entonces—: Una mujer no es una cuestión trivial, Luciano. Elige bien y tendrás un alma completa.

— Os pido perdón, maestro —contesté humildemente—. Sé que tenéis razón.

Entonces le hablé de Francesca.

— ¿Ella está en un convento? —preguntó.

— Sí, maestro. Pero no quiere estar allí.

— ¿Y tú cómo lo sabes?

— Estoy seguro.

— *Oh, Dio.*

— Pero ¡yo la amo!

El chef se frotó la barbilla.

— ¿Ella te ama?

— Todavía no, pero lo hará.

— *Oh, Dio.* —e alejó, meneando la cabeza y murmurando para sí—. Una monja en el mercado. *Oh, Dio mio.* Chicos.

En esa época yo llevaba un mes en la cocina del palacio y había hablado una vez con Francesca en el Rialto, un día que había ido a hacer compras para el chef. Pero antes de eso la había adorado desde lejos en muchas ocasiones. A menudo permanecía a cierta distancia —avergonzado por mis ropas raídas, pero embelesado y anhelante— y la miraba mientras caminaba bajo el sol detrás de la madre superiora. Estudiaba su rostro, tan suave y lleno de luz rosada, y me sentía hechizado. Conocía su nombre porque la vieja monja la reprendía a menudo: «Francesca, deja de haraganear», «Francesca, no sueñes despierta», «Francesca ¿me has oído?». Las reprimendas de la madre superiora ensombrecían la luz de su rostro, pero no la apagaban. Francesca se mostraba compungida durante un momento, pero tan pronto como la madre superiora se daba la vuelta, su rostro volvía a encenderse y continuaba absorbiendo ávidamente los sonidos y las vistas que la rodeaban.

La madre superiora recorría el mercado vestida con una toca blanca almidonada y un amplio hábito, como un barco que entra en el puerto, mientras Francesca la seguía con pasos pequeños y castos, llevando una cesta de mimbre y mirando a hurtadillas todo y a todos. Ella vestía ese sencillo hábito marrón que usan las novicias, con una cuerda atada alrededor de la cintura. Vestía como una monja, pero cualquiera podía ver que su corazón no estaba por la labor. Un velo colocado de manera descuidada en la parte posterior de la cabeza permitía ver un destello de pelo rubio peinado hacia atrás desde la frente bronceada, y unos pocos mechones rebeldes siempre danzaban alegremente alrededor de su rostro. Tenía los ojos grandes de un antílope.

Yo había visto unos ojos iguales en un tapiz de una cacería que estaba colgado en una de las salas públicas del palacio, y el chef me había dicho el nombre del animal. En el tapiz, los cazadores perseguían al elegante animal montados a caballo, con una expresión decidida en los rostros. El antílope parecía, como su nombre, una criatura amable, y yo no alcanzaba a entender la pasión de los cazadores por matarlo. El condenado animal miraba desde el tapiz implorando ayuda, y sus ojos me perturbaban de tal manera que aprendí a pasar junto a él con la mirada fija en el suelo.

Perdido en el recuerdo de los ojos de antílope de Francesca, me sobresalté cuando una de las criadas me dio unos golpecitos en el hombro. Había venido a recoger los sacos con plumas de ganso y, al ver la ligera ventisca que aún flotaba a mi alrededor, hizo una mueca de disgusto y me quitó el último saco de las manos.

—Eres un chico derrochador —dijo.

—Lo siento.

—Bah.

La criada recogió los otros sacos y se marchó.

Su desdén me llevó de nuevo a la cocina. La mayor parte de los días pensaba en Francesca de un modo obsesivo, pero ese largo y extraño día, después de haber presenciado un asesinato y pelado una cebolla, la curiosidad acerca de los motivos del dux consumió los pensamientos sobre Francesca como el fuego consumía las plumas de ganso. Yo quería entender lo que el dux había hecho y se me apareció como una revelación que el chef le confiaría todo a la otra mitad de su alma: su esposa Rosa. Todo cuanto debía hacer era ir esa noche a su casa y escuchar furtivamente su conversación.

Una pluma errante rozó mi nariz como una advertencia, pero la aparté y me concentré en mis planes.

El libro de los gatos

Ahora me asombra que el palacio del dux, que ya era un lugar venerable cuando nací, conserve su elegancia original; la pátina de la juventud aún florece en las antiguas piedras. Es un palacio grande e imponente que ocupa todo un costado de la enorme *piazza* San Marco, aunque su apariencia es frágil. Una arcada de columnas blancas acanaladas soporta los pisos superiores de mármol rosado perforado por las ventanas de Bizancio. Ahora, como un hombre ya mayor, suelo visitar la plaza y maravillarme ante ese precario equilibrio de fuerza y delicadeza. Pero hace muchos años, en aquella noche seminal, joven y consumido por la curiosidad, corrí hacia la casa del chef, ciego ante la gloriosa arquitectura e ignorante de muchas cosas más.

Tuve que esperar a que el último cocinero colgase su delantal, me deseara *buona notte* y se marchara de la cocina llevándose una sobra de pierna de cordero envuelta en un trozo de tela encerada. Era *mi* pierna de cordero. O, al menos, la había pensado darles a Marco y a Domingo. Había apartado esa sobra de comida reclamándola como mía, y ahora había desaparecido. La permanente admonición del chef resonaba en mi cabeza: «Presta atención, Luciano».

Cuando estuve completamente seguro de que nadie regresaría ya a la cocina, me quité el delantal y abandoné el palacio. En la *piazza* San Marco eché un vistazo a la recién construida torre del reloj y vi que probablemente llegaría justo a tiempo de oír la conversación del chef durante la cena. Ese reloj también mostraba la fecha, las fases de la luna y la posición que ocupaba el sol en el zodiaco; en aquellos tiempos, la astrología era, y lo sigue siendo hoy, una ciencia seria utilizada por las clases altas. Yo había oído decir que vivíamos en la era de Piscis, una era de misterio y dignidad, y aún tendrían que pasar otros quinientos años, un nuevo milenio, antes de que entrásemos en la era de Acuario, la era apocalíptica de sublevaciones y revelaciones. La era de Acuario sonaba como una época interesante para vivir, y me sentí vagamente decepcionado porque no llegaría a verla.

Corrí a lo largo del Gran Canal sintiendo el aliento húmedo de la noche en el rostro. Detrás del palacio giré hacia una calle lateral que llevaba al puente de los Suspiros, un arco de mármol que se extendía sobre el canal para unir los pasadizos secretos del palacio con las mazmorras de los inquisidores. A través de ese puente, los *Cappe Nere* llevaban a criminales y herejes a oscuras cuevas submarinas donde los pobres desgraciados permanecían encadenados en celdas húmedas escuchando el

sonido de los remos de las góndolas que pasaban por encima de sus cabezas. Temblorosos y famélicos, los prisioneros esperaban a que unos patanes simiescos los llevaran a rastras hasta el potro de tortura o hasta las escarpas encostradas de sangre de la dama de hierro. Los suspiros de los prisioneros al elevar por última vez la mirada al cielo habían dado el nombre al puente. Esa noche el puente de los Suspiros estaba desierto, salvo por un gato que caminaba entre las sombras.

En Venecia siempre ha habido demasiados gatos. En momentos de caprichosas especulaciones contemplaba los gatos de Venecia como motivos de muerte. Todo el mundo conoce el mito de las nueve vidas, la mala suerte asociada a los gatos negros y su reputación como acompañantes de las brujas. Los gatos y sus mitos oscuros forman parte de la ciudad hasta tal punto que hemos construido fuentes con pequeñas muescas, como si fuesen diminutos peldaños, para que les resulte más fácil subir a beber un poco de agua. Los gatos, y todo lo que sugieren, son absolutamente venecianos, y yo me pregunto: ¿deberían todos esos gatos recordarles su mortalidad a los hedonistas venecianos? ¿Deberían sus nueve vidas hacernos reflexionar acerca del concepto de resurrección? ¿Acaso esas criaturas crípticas insinúan la posibilidad de la magia en el mundo?

Hice un breve alto en el puente para mirar el reflejo de las estrellas que titilaban en el agua negra del canal; el puente de mármol blanco parecía suspendido en un cielo negro como la brea con puntos de luz brillando arriba y abajo, y sólo ahora soy capaz de reflexionar acerca de las siniestras implicaciones de una ciudad que flota en la oscuridad. Esa noche crucé el puente impulsado por la exuberancia de la juventud. Mis largos días en la cocina me habían vuelto lento, pero esa noche la vieja excitación del riesgo se aceleraba en mi pecho. A modo de broma le hice una advertencia al gato que las madres utilizaban para controlar a los hijos revoltosos: «¿Ten cuidado, o los *Cappe Nere* te cogerán!».

El minino siseó su propia advertencia. Yo me eché a reír y continué mi carrera.

He vuelto a visitar Venecia muchas veces desde mis años de juventud, aunque sólo fuese para sonreír ante la ironía, el persistente engaño de su nobleza. El agua sigue susurrando historias de muerte mientras lame las piedras de los deteriorados *palazzi*. Los hombres cubiertos con capas continúan apareciendo de entre las sombras para volver a disolverse en la oscuridad. Venecia siempre ha sido un escenario perfecto para los secretos, la seducción y los pensamientos melancólicos de un poeta. Teñida por la iniquidad, la ciudad invita a la rendición moral no con un guiño juguetón, sino con la conciencia de que ella es, y siempre ha sido, una meretriz debajo de su regio disfraz.

Venecia es una ciudad de apariencias, y sólo alguien criado en sus calles puede encontrar su camino en la oscuridad a través de sus circunvoluciones irreales. Habiendo explorado exhaustivamente la ciudad cuando vivía gracias a ella, esa ventaja era mía. Sólo me llevó unos minutos encontrar el estrecho canal que conducía a la casa del chef.

Era una construcción alta con una puerta azul en el frente, ventanas abovedadas y un gran balcón de piedra que discurría a lo largo del *piano nobile*, ese piso intermedio compuesto de un comedor, la cocina y un salón. Como era típico en la ciudad, la planta baja se utilizaba para lavar la ropa y almacenar productos, y en el piso superior estaban los dormitorios. Cada uno de ellos tenía un balcón de tamaño

mediano con una barandilla de hierro abombada que daba a la estrecha acera adoquinada y al canal de aguas verdes. Los escalones de piedra conducían desde la puerta principal del chef directamente hasta el agua, donde su góndola particular, amarrada a un poste pintado de raya, e mecía con suavidad. Era una casa confortable, apropiada para un ciudadano respetable como el chef del dux. Era justo la clase de hogar que yo deseaba para Francesca y para mí.

Me detuve debajo de la oscura sombra que proyectaba el largo balcón de piedra del *piano nobile* y mi excitación se desvaneció con el avance de la culpa. Hasta ese momento siempre había acudido a esa casa como invitado. El chef había apoyado un brazo paternal sobre mis hombros, me había alimentado, sonreído y recibido en su familia. Ahora, merodeando como un criminal, sentí la punzada de la deslealtad. Pensé en marcharme, pero era joven y ardía en deseos de saberlo... *todo*. Subí por la escalera hasta alcanzar el *piano nobile* y recorrí de puntillas el pulido suelo de piedra del balcón, cuidándome mucho de no tropezar con los tiestos de flores que se alineaban contra la pared, hasta llegar a la ventana brillantemente iluminada del comedor. La sangre me latía en los oídos.

La ignorancia adolescente en cuanto a la complejidad natural de la vida me hizo imaginar que el chef y su esposa estarían convenientemente situados, lo bastante cerca como para facilitar mi escucha furtiva, pero no tan cerca como para detectar mi presencia. Por supuesto, ya habrían comenzado a hablar del dux cuando yo pudiese acercarme lo suficiente como para poder oír la conversación. Había anticipado que el chef le contaría a su esposa a todo lo que había sucedido, explicándole las razones y las consecuencias con todo detalle, y señalando el final de la historia al abandonar el salón para irse directamente a la cama. ¡Ja!

Eché un vistazo al acogedor comedor y comprobé que estaba cálidamente iluminado por al menos una docena de gruesas velas de cera de abeja. El chef y su familia estaban sentados alrededor de la larga mesa de castaño, bañados por la suave luz de las velas, relajados y conversando una vez acabada la cena. Pegado a la pared, escuché lo que decían. Los olores combinados de la pierna de cordero y el pan fresco me llegaban en tenues vaharadas, y recordé que no había cenado. Sentí que el estómago se me contraía y le ordené que guardara silencio.

La *signora* Ferrero estaba hablando de un altercado que había tenido con el carnicero. Jamás se refería a él por su nombre, sino que siempre lo llamaba *il ladro*, el ladrón.

—No son imaginaciones mías—dijo—. También engaña a mi hermana. Ese hombre tiene una balanza inestable y un pulgar muy pesado.

El chef murmuró algo vagamente complaciente.

Las hijas hablaban de sus maestras y sus amigos de la escuela. Como miembros que eran de la clase acomodada, las niñas nunca hablarían con fluidez el griego y el latín como los hijos de los aristócratas, como la hija del Papa, Lucrecia Borgia, pero habían aprendido a leer y escribir y a hacer sus sumas. Elena dijo que quería estudiar astrología, pero el chef le contestó:

—Es mejor estudiar los trabajos de ese joven profesor polaco, Copérnico. Tiene una teoría muy interesante según la cual la Tierra gira alrededor del Sol, aunque nunca debéis pronunciar su nombre en público, ¿de acuerdo?

La habitación quedó en silencio y me asomé un instante. Elena miraba a su padre con una expresión de perplejidad dibujada en el rostro y la pequeña Natalia apoyó la mejilla en la mesa y bostezó.

—No tiene importancia. Hablaremos de Copérnico cuando seáis mayores.

Permanecí en el balcón escuchando los detalles triviales de la jornada familiar y esperé a que el chef mencionara que se había cometido un asesinato en el palacio, pero se limitó a compadecerse de las quejas de su esposa y a escuchar los informes de sus hijas. Después de unos minutos comprendí que el chef, obviamente, estaba esperando el momento de quedarse a solas con su esposa. ¿Qué padre hablaría de los detalles de un asesinato delante de sus hijas pequeñas? Las niñas se irían a la cama y entonces él se lo contaría...todo.

Finalmente oí el movimiento de las sillas, el tintineo de los tenedores y el ruido de los platos mientras Camilla se encargaba de despejar la mesa. Imaginé las manos huesudas de la vieja criada apilando los platos, su rostro alargado y austero con su nariz en forma de gancho, el pelo fino y gris recogido en la coronilla. Había visto muchas veces a Camilla retirando los platos de esa mesa. Una vez más me asaltó la culpa. ¿Cómo podía estar espionando a esa gente? Aparte de la Canterina, ellos eran la única familia que yo había conocido en mi vida. ¡Qué vergüenza! Si me marchaba de inmediato sería como si nunca hubiera ido a la casa. Comencé a apartarme de la ventana...y fue entonces cuando empezaron a cantar.

Las niñas, de forma espontánea, se lanzaron a una entusiasta y estridente interpretación de *Cielo luna* mientras ayudaban a Camilla a apilar los platos en una gran bandeja. Oí la firme voz de tenor del chef que se unía al coro y luego la voz de soprano de la *signora* Rosa. Incluso la vieja Camilla aportó su voz jadeante. Cuando alguno de ellos desentonaba, todos se echaban a reír, y muy pronto la canción se vio interrumpida por las risas y las bromas amables y el feliz y pequeño alboroto de platos y cubiertos.

Jamás habían cantado cuando yo estaba allí.

Cuando el chef me invitaba a comer, todos se mostraban educados y tranquilos. Cuando yo estaba en la casa se comportaban de una manera apropiada para las visitas de los domingos...extraños. Pero esa noche, sin mi presencia que los inhibiera, eran una auténtica familia, satisfechos después de haber disfrutado de la pierna de cordero, confundiendo sus voces, riendo y cantando...

Me quedé escuchando en la oscuridad, solo y hambriento, y entonces lo comprendí. Yo no era un miembro de la familia. Ellos nunca me habían aceptado, simplemente me habían tolerado. El dolor de la exclusión me afectó mucho y, poco a poco, reuní la ira suficiente como para cerrar ese lugar blando en mi interior. Mi sentimiento de culpa se esfumó sin que me diese cuenta.

Cuando acabó la canción, la *signora* Ferrero acompañó a las niñas a los dormitorios de la planta superior y yo me arriesgué a echar otro vistazo a través de la ventana. Ahora, el chef estaba sentado solo a la mesa, jugando con el pie de una copa de avino medio llena. Su ánimo alegre había desaparecido junto con su familia, y se quedó contemplando el vino con expresión malhumorada hasta que su esposa lo llamó para que subiera a acostarse.

En el borde de mi campo visual alcancé a ver que las luces del comedor se apagaban cuando el chef sopló las velas, y luego oí el sonido de sus zapatos al subir

la escalera. Eché la cabeza hacia atrás y me incliné sobre la baranda de piedra para mirar hacia las ventanas de los dormitorios. Al principio no vi nada pero, después de un momento, alcancé a ver fugazmente las siluetas del chef y su esposa recortadas a la luz de las velas detrás de las cortinas de muselina de la puerta de su balcón. Me senté a horcajadas en la baranda, me agarré con fuerza y me incliné hacia fuera en un ángulo precario para ver mejor.

El chef se pasó los dedos por el pelo y luego realizó unos rápidos movimientos con el canto de la mano en la palma de la otra como si estuviese cortando algo. La *signora* Ferrero lo apaciguó: apoyó las palmas sobre sus hombros y comenzó a darle un suave masaje. Le susurró cosas al oído hasta que la postura del chef se relajó, y entonces la cogió entre sus brazos y hundió el rostro en su pelo. Hablaban, pero yo no podía oírlos. Tenía que subir hasta allí.

El largo balcón de piedra del *piano nobile* estaba bordeado de tiestos y urnas de arcilla de diferentes tamaños, todos llenos de alegres geranios rojos. Los más grandes tenían cerca de un metro de alto y pensé que, si me subía encima de uno de ellos y estiraba los brazos por encima de la cabeza, los noventa centímetros restantes podían ser suficientes para poder alcanzar el pequeño balcón de su dormitorio. Me subí al borde del tiesto de arcilla y afirmé los pies antes de intentar alcanzar el suelo de pizarra del balcón superior. Estiré la espalda y extendí los dedos. El tiesto se movió bajo mis pies y el corazón me dio un vuelco mientras trataba de recobrar el equilibrio. Una vez lo hube conseguido me las ingeníé para coger con ambas manos la parte inferior de dos agujas de hierro forjado que había encima de mí.

Cuando me impulsé hacia arriba, el tiesto volvió a tambalearse bajo mis pies, cayó de costado, rodó ruidosamente por la escalera y fue a estrellarse contra los adoquines de la acera. Unos cuantos trozos fueron a parar al canal. Contuve el aliento y me quedé allí, colgando entre los dos balcones. Los músculos de los brazos me ardían al aferrar las agujas de hierro con los dedos.

El chef corrió a la puerta del balcón de su dormitorio. Oí el crujido de un gozne oxidado y la voz de Ferrero:

— ¿Quién anda ahí?

La *signora* Ferrero no parecía preocupada.

— Probablemente algún gato ha hecho caer uno de los geranios.

— *Dio*. Gatos

— Mañana enviaré a Camilla al puesto de flores.

Me dolían las muñecas, mis manos habían empezado a resbalar y sentía el peso de mi cuerpo tirando hacia debajo de mis hombros. Pero si me soltaba y caía a la acera, haría mucho ruido y podrían verme mientras me alejaba corriendo de la casa. Me quedé colgado del balcón.

El chef permaneció junto a la puerta abierta y resopló.

— Venecia... Sólo hay gatos y ladrones. — Imaginé que agitaba el puño a la noche —. Pero esta noche sopla una brisa muy agradable.

Dejó la puerta del balcón entreabierta y sus pasos retrocedieron hacia el dormitorio.

Los músculos de mis brazos temblaron cuando me impulsé hacia arriba con las manos, tratando de no gruñir y manteniendo los labios apretados. Levanté una

pierna hasta apoyarla en el suelo de pizarra y el ligero chirrido hizo que la *signora* Ferrero dijese:

—Creo que ese gato está ahora en nuestro balcón.

El chef dio unas palmadas y gritó: «*Shooo!*». La *signora* Ferrero se echó a reír y su risa ahogó el sonido de mi cuerpo al pasar por encima de la barandilla. Me agaché junto a la puerta abierta del dormitorio y apoyé la cabeza contra la pared mientras mi respiración se normalizaba y el aire fresco de la noche volvía pegajoso mi rostro cubierto de sudor.

El chef y su esposa se paseaban por la habitación preparándose para irse a dormir. Como todos los buenos católicos, apagaron la luz antes de desvestirse hasta quedarse en ropa interior y se deslizaron púdicamente dentro de la cama. Pero una vez que estuvieron debajo de las sábanas oí murmullos y besos y los susurros espontáneos de la intimidad improvisada.

No podía creer que esa noche, de todas las noches, el chef decidiera hacer el amor despreocupadamente con su esposa como si nada inusual hubiese ocurrido. Oí el crujido de las sábanas de algodón, un bostezo, una almohada que caía al suelo, y luego...nada. ¿Qué estaban haciendo? Resistí el impulso de golpearle la cabeza contra la pared por la frustración. Pero un momento...aún no se habían deseado las buenas noches. Seguro que no se dormirían sin esa muestra de delicadeza.

El chef susurró algo y, mientras yo hacía un esfuerzo por descifrar sus palabras, un gato costroso y lleno de cicatrices se deslizó en silencio desde el balcón contiguo, saltó de la barandilla y avanzó por el suelo de pizarra. Un momento después saltó a mi regazo y me rotó la cara con la cola. Me sujeté la nariz con dos dedos para reprimir un estornudo y aparté lejos de mí al presuntuoso animal.

La voz adormilada de la *signora* Ferrero llegó desde el interior de la habitación.

—... de modo que envenenó a un campesino. Es despreciable, pero difícilmente debe de tratarse de su primer asesinato. ¿Por qué te preocupas tanto por éste?

—*Cara*, intentó revivir a un hombre muerto. —El chef hizo un ruido desagradable con la nariz—. Primero lo mata y luego vierte un líquido a través de la garganta de ese pobre diablo para resucitarlo. ¡Es una locura! Estoy seguro de que todo este asunto está relacionado con el libro. Son todas esas habladurías absurdas acerca de fórmulas para la inmortalidad y la alquimia...Todo el mundo está perdiendo el juicio. Seguro que algún alquimista astuto engañó al dux para que comprase una poción para vencer a la muerte. Sólo espero que fuera lo bastante listo como para marcharse de Venecia antes de que el dux probase sus efectos. No hay duda de que el viejo pagó una fortuna por un pequeño frasco lleno de orín de gato.

—¿Una poción para vencer a la muerte? ¿Acaso es tan estúpido?

—Tiene sífilis y no quiere morir. La gente cree lo que quiere creer. Pero si el dux comienza a matar para encontrar ese libro, la gente sentirá pánico y los rumores se volverán aún más alocados. El dux es un hombre bastante malo, pero imagina la carnicería si Landucci o Borgia se mostraran interesados en el asunto.

—Bah. —La *signora* Ferrero cargó la palabra de desprecio—, Landucci es un hombre detestable. Y Borgia, llamándose a sí mismo Papa... es una desgracia. ¿Sabes que tiene más de veinte hijos bastardos? No me sorprende que lo llamen «el padre de Roma».

El gato que estaba a mi lado arqueó el lomo y bufó, pero no a mí. Otro gato había aterrizado sobre la barandilla del balcón y ambos se miraron con desprecio felino. Los dos retrocedieron y se aprestaron para el combate. Pensé: «*Oh, Dio*, una pelea de gatos, no»

La *signora* Ferrero habló en medio de un bostezo.

—Landucci y Borgia son demasiado listos como para preocuparse por esos ridículos rumores. El dux está desesperado, eso es todo. Es posible que no viva lo suficiente como para encontrar su orinal por la mañana, mucho menos ese libro.

El chef murmuró algo que no alcancé a oír y la voz de su esposa se volvió consoladora.

—Amato, tienes que tranquilizarte. Aunque el dux consiguiera encontrar ese libro, ¿qué ocurriría? Las fórmulas mágicas no existen. Tal vez sería mejor que alguien diera con ese libro y pusiera fin a todas las habladurías.

—No es tan sencillo.

—¿Por qué te preocupas tanto? No hay ninguna alquimia, la inmortalidad no existe. En cuanto a las pociones amorosas...

Contuve el aliento.

Su voz se volvió tímida y juguetona.

—Ven aquí, *amore*.

La *signora* Ferrero murmuró algo más, las sábanas volvieron a crujir y se echó a reír como una niña. El corazón me martilleaba en el pecho, golpeaba detrás de mis ojos y latía en las puntas de mis dedos. Sabía que debía marcharme de allí, pero... ¿tenían los Ferrero una poción amorosa?

Ella dijo:

—Nuestra poción no sirve para el viejo dux, pero para ti y para mí... ven aquí, *amore*. —Oí que las sábanas volvían a moverse, otro susurro y una risita débil—. Las niñas están dormidas, ¿verdad?

—Tengo otras cosas en la cabeza.

—Estás muy serio —ronroneó ella—. Un pequeño sorbo hará que te sientas mejor.

Hubo más movimiento de sábanas, se oyó el sonido de un cajón al abrirse, cristal chocando con cristal, un líquido que se vertía y luego un olor extraño se extendió hacia el balcón: ahumado y como de nueces (me hizo pensar en castañas asadas), un aroma raro y oscuro que resultaba tonificante. Oí el susurro provocativo de la *signora* Ferrero, como una mujer que está comiendo una ruta deliciosa.

—¿Nos damos el gusto, *amore mio*?

Entretanto, los gatos estaban frente a frente con los lomos arqueados.

—Esta noche no, Rosa.

Hubo una pausa, luego más movimientos en la cama.

—Amato —ella parecía realmente sorprendida—, ¿de verdad me estás rechazando?

Oí el sonido de un vaso al ser apoyado sobre la mesilla de noche.

—Lo siento —dijo el chef—. No puedo dejar de pensar en... Hay cosas de ese libro que tú ignoras.

—¿Qué cosas? —Silencio—. ¿Amato? ¿Qué es?

Mientras yo esperaba a que el chef respondiera, pegué con fuerza la espalda a la pared para alejarme de los gatos. Los pelos de sus lomos estaban erizados como púas y ambos parecían tener el doble de su tamaño. Se mostraron los dientes blancos y puntiagudos, uno bufó, el otro siseó, y luego se lanzaron uno contra otro. Yo no sabía a qué temer más, si a ser herido en esa guerra de garras o a ser descubierto por el chef Ferrero. Los chillidos de los gatos rasgaron la noche con un sonido escalofriante, como los gritos de un bebé al que estuviesen torturando.

Desde el dormitorio llegó una voz que decía: «*Dio*. ¿Y ahora qué?». El chef se acercó velozmente a la puerta del balcón y la abrió por completo. Sentía su presencia a escasos centímetros de mí, atisbando en la oscuridad, y yo apreté aún más la espalda contra la pared, con los ojos cerrados como un niño que cree que si no puede ver tampoco pueden verlo. Sentía que las gotas de sudor humedecían mi frente.

— ¡Largaos de aquí! — gritó el chef.

Una pantufla salió volando del dormitorio y alcanzó de lleno a uno de los animales en la cabeza.

Los chillidos cesaron de golpe y abrí un ojo. Los gatos habían retrocedido hasta esconderse entre las sombras, sin dejar de mirarse, cautelosos y bravos, calculando el siguiente asalto.

— *Dio* — dijo el chef —. Quizá tendríamos que buscar un perro.

Vi su pie descalzo que avanzaba desde el umbral y se me revolvió el estómago. En ese momento, la *signora* Ferrero dijo:

— Ven, Amato. Háblame de ese libro.

El chef pareció dudar un momento y luego dijo:

— Sí, creo que esos gatos ya han acabado la pelea.

El pie descalzo retrocedió. El chef regresó junto a su esposa y el silencio volvió a reinar en el dormitorio. El agua lamía los costados de la góndola del chef y los gatos se lanzaban advertencias mudas.

Un minuto después el chef dijo:

— Rosa, tú eres mi piedra de toque.

— ¡Cuánto dramatismo! ¿De qué se trata?

— Ese extraño asesinato es muy importante. Creo que ha llegado el momento de que te hable acerca de ese libro. Pero no puedes repetir jamás lo que yo te cuente... a nadie. Y si hay algún problema, si alguna vez no regreso a casa del trabajo, debes ir de inmediato a casa de tu hermana. Pero no te quedes allí mucho tiempo. Tan pronto como te sea posible ve a casa de tu padre en Aosta. Él puede esconderte en las montañas.

— Ahora me estás asustando. Amato, por favor, ¿qué es lo que ocurre?

La cama crujió cuando el chef se acercó a su esposa. Yo también me acerqué más a la puerta, me llevé la mano a la oreja y me esforcé por oír lo que estaban diciendo.

— Rosa... — comenzó a decir el chef.

Uno de los gatos se alzó verticalmente en el aire, como la marioneta de un hechicero, y se abalanzó sobre su rival. Los aullidos volvieron a romper el silencio. Los gatos se encontraban a tiro de piedra de donde estaba yo, y vi unas garras que rasgaban un ojo amarillo. Me arrastré hacia un rincón entre la pared y la barandilla y alcé el antebrazo para protegerme la cara. Se produjo una terrible lucha cuerpo a cuerpo acompañada de chillidos demoníacos.

El chef gritó: «¡Madre de Dios!» y volvió a levantarse de la cama para acercarse a la puerta del balcón.

— Amato — lo llamó su esposa —. No salgas fuera; te arañarán.

Otra pantufla salió volando desde el dormitorio y el chef gritó:

— ¡Fuera de aquí, instrumento de Satán!

Luego cerró las puertas del balcón.

Con un gemido lastimero, uno de los gatos se desplomó convertido en un montón de pelos enredados; parecía muerto, y el otro gato arqueó el lomo y profirió un largo maullido de triunfo. Pero no, el animal derrotado se puso nuevamente en pie. Regresando de entre los muertos, saltó desde el balcón y desapareció en la noche. El vencedor se lamió las garras mientras los pelos del lomo se asentaban.

Yo me había apoyado con tanta fuerza contra la barandilla que me dolían las costillas, y ahora, con las puertas del balcón cerradas, no podía oír lo que el chef le estaba contando a su esposa. Sólo se oía un pesado silencio hasta que escuché la apagada exclamación de la *signora* Ferrero.

— *Madonna mia!*

Me arriesgué a mirar dentro del dormitorio y vi a la *signora* Ferrero llorando en brazos de su esposo.

El libro de las visitaciones

Si maestro raramente hablaba de sí mismo. Tenía reputación de ser un hombre reservado y, en cierto modo, excéntrico. La gente advertía en él algunos rasgos curiosos, cosas insignificantes en sí mismas pero que, en conjunto, hacían del chef Ferrero un ser tan enigmático como el comerciante indio que vendía incienso en el Rialto, apenas visible detrás de su cortina de humo aromático.

Cuando el chef hablaba con los cocineros conseguía combinar la amabilidad con una contención que iba un poco más allá de la distancia profesional. Cuando trabajaba era un artista consumado, silencioso y serio, que examinaba sus creaciones culinarias con un paladar consumado y un ojo perspicaz. Cuando preparaba sus recetas personales, esas recetas especiales que no compartía con nadie, su obsesión con la intimidad era tan absoluta que los cocineros se quejaban de que el alto sombrero blanco hacía que algunas personas fuesen excesivamente vanidosas. Incluso las palmadas paternales que me daba en la espalda eran casi furtivas, y siempre se alejaba antes de que yo pudiese responder.

El chef no reaccionaba ante las cosas de la manera en que lo hacía la mayoría de la gente. Cuando el dux ordenó exhumar los huesos de san Marcos en su búsqueda del misterioso libro, todo el personal de la cocina, junto con el resto de los habitantes de Venecia, estalló de indignación, pero el chef no hizo ningún comentario. Yo le pregunté si pensaba que ese acto era un sacrilegio, y su respuesta fue extrañamente irreverente.

—Los huesos de san Marcos no son su legado —dijo—, son sólo huesos. Recordatorios de cosas sobre las que debemos reflexionar, pero nada más que huesos.

También tenía la desagradable costumbre de comenzar una frase provocativa y luego interrumpirse sin acabarla, y siempre se refería a alguna idea nueva y extraña o a alguna teoría extravagante. En una ocasión, mientras observaba a Enrico, que estaba encendiendo el fuego en el horno de ladrillo, el chef dijo:

—¿Sabes?, hay personas que creen que existe una manera de aprovechar la energía de los rayos...pero eso ahora no importa. Modera ese fuego, ¿eh?

La gente comentaba que el chef era capaz de preparar comidas para influir en el comportamiento de las personas —lo que era verdad—, y también circulaban rumores que se referían a su increíble jardín. Allí cultivaba plantas exóticas de las que nadie había oído hablar o siquiera había visto nunca, y el chef sabía cómo utilizarlas

en algunos de sus platos más elaborados y elegantes. Cultivaba tomates venenosos, vegetales de raíces nudosas y sinuosas enredaderas con vainas verdes que colgaban como si fuesen garras. Nadie sabía dónde conseguía las semillas o los esquejes de esas plantas diabólicas, y los cocineros siempre pronunciaban una oración y se persignaban antes de recogerlas.

Una de las cosas más peculiares relacionadas con el chef era la gente que lo visitaba. En una ocasión, un conocido historiador de Papua llegó a la cocina portando un pequeño bolso con un montón de folios y se sentó con el chef a charlar en voz muy baja durante más de una hora. Más tarde, el chef dijo que esos folios eran una rara colección de recetas de Extremo Oriente recopiladas en forma de libro por un cocinero que había acompañado a Marco Polo en sus viajes a aquellas lejanas tierras. La explicación fue aceptada con asentimientos de desinterés por el hecho de haber visto demasiados visitantes de esa clase a lo largo de los años. Sólo un tiempo después tomaría conciencia de lo que significaba que un simple cocinero del siglo XIII pudiese haber aprendido a leer y escribir, o cómo algo tan insignificante como una colección de recetas podía conservarse durante cientos de años. Cuando le pregunté a Enrico acerca de este tema, me contestó:

—No lo sé, pero no se lo preguntes. Al chef Ferrero no le gustan ese tipo de preguntas.

En otra ocasión, un monje copista, famoso por su habilidad como traductor de lenguas antiguas, visitó la cocina y estuvo sentado junto al chef durante horas estudiando una hoja de pergamino cubierta de marcas que, desde la distancia, parecían casi como esas hojas de papel que yo había visto en la sala de música del dux. Esta vez me pregunté cómo había conseguido el chef ser tan erudito para consultar con gente sabia.

Después de que el monje e hubo marchado vi que el chef metía el trozo de pergamino entre las hojas de un libro, y mi curiosidad pudo más que mi prudencia. Me acerqué a su escritorio, me incliné respetuosamente y le pregunté dónde había aprendido a leer y escribir. Revolvió sus papeles sin alzar la vista.

—En la escuela —dijo—. ¿Dónde, si no?

—Pero, ¿por qué leéis todos esos viejos manuscritos?

—La historia me parece interesante.

Trató de dar por terminada la conversación.

Me rasqué la cabeza.

—¿Qué hay de interesante en los escritos de los muertos?

Dejó de revolver entre sus papeles y me miró, sorprendido, como si la respuesta fuese dolorosamente obvia.

—Luciano —dijo con un gesto de exagerada paciencia—, si no sabemos qué ocurrió antes de que nacióramos, ¿cómo podemos saber si estamos haciendo algún progreso?

Marrone, era obvio.

—Nunca se me había ocurrido pensarlo de ese modo.

El chef se inclinó hacia delante, con los codos apoyados en la mesa, y juntó los dedos.

—Deja que te cuente una historia. Hace tiempo existió una gran biblioteca; ¿sabes qué es una biblioteca? Bien, se trataba de la Gran Biblioteca de Alejandría. Un rey

egipcio exigió que todos los residentes y visitantes entregasen todos los libros y rollos que tuviesen para que fuesen copiados por la Gran Biblioteca. Algunas copias eran tan exactas que los originales se conservaron en la biblioteca y las copias fueron enviadas a los ingenuos dueños. El rey también compró escritos de todo el Mediterráneo, incluyendo los textos originales de Esquilo, Sófocles y Eurípides...

— ¿Quiénes?

— Hombres sabios con algo que decir y que merecía la pena ser oído. La Gran Biblioteca podría haber albergado un millón de rollos y códices: historia, ciencia, arte, filosofía...; la colección más grande e impresionante del conocimiento humano jamás reunida.

— ¿Son ésos los libros que vos estudiáis, maestro?

— No. —El chef sonrió con tristeza—. Mientras los hombres sabios adquirían conocimiento, los hombres inferiores se dedicaban a la guerra, y parte de la Gran Biblioteca se fue perdiendo con el tiempo. El asalto final se produjo cuando un general musulmán conquistó Alejandría y decidió que todo escrito que coincidiera con su Corán no era necesario y todo escrito que no estuviese de acuerdo con el Corán no era deseable. «Por tanto —dijo— destruidlos todos». Se cree que los libros fueron quemados para calentar el agua para el baño de los soldados, y había libros suficientes para proporcionar combustible a esos baños durante seis meses.

— Pero eso es... es...

— ¿Vergonzoso?

— ¡Estúpido! Es algo estúpido, ¿verdad?

— Si, Luciano. Y me alegro de que pienses de ese modo. —El chef me indicó que me acercase y bajó la voz—. Pero la buena noticia es que los custodios del conocimiento no fueron derrotados y encontraron otros medios, medios más astutos, de preservar el saber que llegaba hasta ellos. Trabajaban a escondidas, llevaban disfraces y aprendieron a transmitir sus legados en código.

— ¿Qué clase de código?

El chef se apoyó en el respaldo de la silla y entrelazó los dedos sobre el pecho.

— Creo que continuaremos esta conversación en otro momento. Pero dime una cosa, ¿qué es lo que has aprendido?

— Que quemar libros es algo terrible.

— Excelente. Ahora vete. Creo que Dante tiene unas remolachas que debes pelar.

El chef volvió a concentrarse en sus papeles sin decir nada más.

Ese día no hubo más historias, pero en los días siguientes se presentaron muchos visitantes peculiares: un lingüista e Génova, un bibliotecario del Vaticano, un calígrafo local y un sacerdote que aparentemente tenía vínculos con Savonarola, el monje hereje. En una ocasión, un impresor con los dedos manchados de tinta le trajo al chef uno de los llamados «libros rápidos» recién salido de su *stamperia*. El chef dijo que era el último libro de cocina procedente de Florencia, y lo añadió a su atestada estantería.

Para mí, el visitante más memorable no fue un erudito, sino el hermano del chef, Paolo, quien sólo vino una vez al palacio, de manera inesperada, desde la granja de la familia en Vicenza. Paolo visitó la cocina pocos días después de mi fallido intento de escuchar furtivamente la conversación entre el chef y su esposa. Eran mis primeros tiempos como aprendiz y aún estaba inseguro de cuál era mi posición en la

cocina; trabajaba en silencio, con la cabeza gacha, y me esforzaba por ser invisible. Quizá fuese ésa la razón de que el chef y su hermano hablaran donde yo podía oírlos, como si no me vieran.

Paolo apareció en la puerta trasera de la cocina, retorciendo un sombrero de campesino entre sus manos callosas y de prominentes nudillos. Se quedó junto a la puerta, estiró el cuello y miró por toda la cocina, tratando de localizar a su hermano, y luego avanzó a través de la bulliciosa estancia mientras observaba las altas ventanas y a los hombres con chaquetas blancas acreedor de él. Se movía torpemente con su gran cuerpo de campesino. Mientras avanzaba con aire tímido, Paolo dejaba a sus espaldas un torrente de susurros, y esa ligera alteración en el murmullo cotidiano hizo que el chef se volviese, con un dedo manchado de salsa en los labios y una arruga crítica en la frente, mientras juzgaba la *bearnaise* de uno de los cocineros. Cuando el chef vio a Paolo, la arruga desapareció. Sonrió y exclamó:

— ¡Hermano mío!

El rostro de Paolo se iluminó. Los dos hermanos se fundieron en un abrazo y el chef anunció:

— Quiero que todo el mundo conozca a mi hermano, Paolo.

Éste sonrió con expresión cohibida y retorció una vez más el sombrero. Los cocineros asintieron ligeramente o esbozaron una educada sonrisa y luego volvieron a concentrarse en su trabajo.

Para disfrutar de un poco de intimidad, el chef y su hermano se alejaron hacia la parte trasera de la cocina, a una discreta distancia de los cocineros. El chef sirvió dos vasos de vino tinto y se sentaron a una mesa cerca de la cisterna, casi en mi camino, mientras yo, el aprendiz invisible, salía y entraba por la puerta trasera llevando cubos de agua. Debido a la obsesión del chef con el agua estancada vaciaba cubos medio llenos y cargaba agua limpia durante todo el día.

Después de los comentarios habituales, los dos hermanos hablaron de la familia de Paolo y de la granja, de un nuevo hijo, un nuevo ternero, la indigestión de su esposa y un lote de vino casero inusualmente suave. Cuando la conversación parecía haberse extinguido, Paolo apoyó la mano en el hombro del chef y le dijo:

— Amato, no he venido hasta aquí para hablarte de la granja. He venido a decirte que nuestra madre ha muerto.

Los labios del chef se separaron apenas; si fue de sorpresa o porque quería decir algo, no lo sé. Luego mi maestro apoyó la cabeza entre las manos y los dos hermanos permanecieron sentados en silencio mientras Paolo miraba al suelo. Al fin, el chef dijo:

— Que descanse en paz. —Se santiguó y se besó el pulgar—. Gracias por venir a decírmelo, hermano.

— Por supuesto que tenía que decírtelo.

— Trataré de ir a visitar su tumba.

— Bene.

Paolo empezó a retorcer nuevamente el sombrero. Después de haber informado acerca de la granja y transmitido la noticia, no parecía que tuviese nada más que añadir, y la lengua asomó nerviosamente entre los labios para humedecerlos.

Al darse cuenta de la incomodidad de su hermano, el chef añadió:

—Debes estar ansioso por regresar a tus tierras. Por supuesto que sí. Pero tengo una excelente carne de ternera. Te llevarás un trozo a casa. Es tan blanca que no podrás creerlo.

El chef hizo además de levantarse, pero Paolo apretó su hombro y volvió a sentarse.

—Hay algo más —dijo Paolo.

La punta de la lengua se movió sobre los labios secos.

El chef miró a su hermano con una expresión expectante y sorprendida a partes iguales, como si supiese lo que venía a continuación.

—¿Se trata de Julietta? —preguntó.

Paolo bajó la cabeza.

—Y de tu hijo.

Mis oídos se agudizaron. ¿Su hijo? El chef Ferrero tenía cuatro hijas, pero ningún hijo.

—Ajá —asintió el chef.

Paolo no lo miró.

—Julietta murió. El niño, no.

—O sea, que tengo un hijo varón.

—Lo siento, Amato. —Paolo abrió las manos en un gesto de impotencia—. Ya sabes cómo era mamá. Después de la muerte de nuestro padre, hizo lo que quiso.

—Mi hijo vivió. —El chef miró fijamente a su hermano—. Cuéntamelo todo.

Paolo se encogió de hombros.

—No hay mucho que contar. Un día llegué de los campos y nuestra madre y el niño no estaban. Cuando regresó, no pude conseguir que hablase de lo que había ocurrido. Lo intenté, lo intenté de veras. Ella me dijo que el niño había muerto y que lo había enterrado, pero no la creí. Era un chico sano y fuerte. No sabía lo que había sucedido, y no sabía qué decirte.

—Te creo, Paolo. Recuerdo que no podías mirarme a la cara cuando ella me dijo que ambos habían muerto. Ese día no pudiste mirarme a los ojos ni una sola vez. —El chef sacudió la cabeza—. Pero ella me mintió descaradamente. Y después de la forma en que había tratado a Julietta... Tú sabes que ésa fue la razón por la que dejé de visitarla.

—Lo sé. Pero no la juzgues con demasiada dureza. Ella tenía tantas esperanzas puestas en ti... —Paolo bajó la voz—. Y nuestra madre creía realmente que el niño estaba maldito. Tú sabes por qué.

—Sí, la marca.

¿Una marca? Me llevé la mano a la frente. ¿Una marca como la mía? ¿Y si...? Pero no, eso era una locura. Con qué facilidad podía sucumbir a mis ilusiones. Las marcas de nacimiento eran muy comunes.

—Yo no creo en esas tonterías —dijo Paolo—, pero ella...

—Ah, Paolo. —El chef meneó la cabeza—. Nuestra madre hizo más daño del que tú sabes.

—Entiendo. —Paolo apretó el hombro de su hermano—. Un hombre tiene derecho a conocer a su hijo, su inmortalidad.

El chef se echó a reír, aunque no había ningún atisbo de alegría en su risa.

—No es una cuestión de vanidad, Paolo. Un heredero varón hubiese significado una enorme diferencia para mí. Hay muchas cosas en juego. Tú no lo sabes.

Paolo retiró la mano del hombro de su hermano y se apoyó en el respaldo de la silla. Sus pobladas cejas se alzaron en un gesto de sorpresa.

—¿De qué estás hablando? Tienes cuatro hijas. Venga ya, Amato, no eres un rey, ¿eh?.

—Sí, sí. Por supuesto, tienes razón. Debes perdonarme. No sé lo que me digo.

Paolo bajó las cejas e hizo un gesto con la mano para borrar lo que acababa de decir.

—Lo entiendo. Es un golpe terrible.

Los dos hermanos permanecieron sentados unos minutos más, sintiendo una vez más el final de su terreno en común. Luego se levantaron y se fundieron en un abrazo.

—Lo hecho, hecho está —dijo el chef—. Gracias por haber venido, hermano.

—*Niente*.

—¿La ternera?

—Tengo que marcharme.

Paolo estaba retorciendo otra vez el sombrero.

—*Bene*. Ve con Dios, Paolo.

—Adiós, Amato. Lo siento.

Al principio sólo me quedé conmovido. ¿Había otra mujer además de la *signora* Ferrero? ¿Un hijo? No podía imaginar a mi maestro con nadie que no fuese su amada Rosa y sus hijas, pero yo sabía lo que había oído.

Una vez que Paolo se hubo marchado, el chef se sentó a la mesa con expresión abatida y mi corazón se encogió por su pérdida. Perder a su hijo a causa del engaño de su madre parecía peor que las pérdidas más corrientes, era menos natural que la muerte, más personal y maligno que un anónimo giro del destino. Vertí un cubo de agua limpia dentro de la cisterna y un torrente de sentimientos me invadió: la generosidad del chef al sacarme de las calles, la manera paciente de instruirme en mis tareas, el amor puro e incondicional que demostraba por su familia. Él se merecía haber conocido a su hijo, y me habría gustado poder confortarlo. Me habría gustado reemplazar al niño que había perdido. Yo tenía una marca de nacimiento, quizá como la de su hijo; tal vez yo le recordase a su hijo perdido. Quizás él me consideraba...

Entonces, la música del agua entrando en la cisterna me recordó con qué facilidad había cantado la familia cuando yo no estaba allí, y recordé mi lugar en el mundo. «*Stupido*.» El chef no buscaba consuelo en mí. Él era mi maestro y yo el aprendiz. Si quería encontrar a su verdadero hijo, iría a buscarlo.

La idea de que el chef pudiese ir en busca de su hijo me inquietó. ¿Podría encontrar a ese chico? ¿Cuánto tiempo había pasado? ¿Qué edad debía tener ahora? ¿Por dónde comenzaría el chef su búsqueda? ¿Cómo haría para reconocerlo? Paolo había mencionado una marca. ¿Qué clase de marca? Y si lo encontraba... *Dio*, ¿qué pasaría si lo encontraba? Un hijo propio, de carne y hueso, seguramente ocuparía mi lugar en los afectos del chef. ¿Qué otra cosa me quitaría? ¿Mi trabajo? ¿Mi futuro?

En cuestión de minutos pasé de la compasión por el chef a la zozobra por mí. Pude ver mi rostro reflejado en el agua helada de la cisterna: ojos asustados y una

boca de gesto sombrío distorsionados por las ondulaciones del agua. Horrible. Volví la mirada hacia el chef, quien no se había movido de su sitio, y mi corazón se abrió nuevamente hacia él. Su sufrimiento me conmovió y sentí una urgente necesidad de rezar. Alcé la vista, porque eso es lo que hace la gente, y pensé: «Por favor, haz que pueda encontrar a su hijo»

Cuando salí por la puerta trasera para llenar nuevamente el cubo recordé una cosa que el chef le había dicho a su hermano, exactamente la clase de comentario que contribuía a cimentar su reputación de figura misteriosa. Había dicho: «Hay muchas cosas en juego. Tú no lo sabes».

Pero yo quería saber. Yo quería saberlo todo. Yo era un auténtico hijo de Venecia, amamantado en su misteriosa belleza, en su luz acuosa que cambia como espejos mágicos. Venecia me había seducido con su anatomía femenina, con sus canales líquidos y su laberinto de voluptuosas tentaciones. Venecia excita un deseo de saber qué es lo que está escondido, un ansia de penetrar en sus encantos, un anhelo de conocer todos sus oscuros secretos.

La visita de Paolo alimentó las llamas de la curiosidad encendidas por el asesinato del campesino y aumentadas por mi espionaje subrepticio en el balcón de la casa del chef. Mi deseo veneciano de saber alimentó la hoguera que acabaría por consumirnos a todos.

El libro de Amato

Fue el mismo apetito por saberlo todo el que me llevó, muchos años más tarde, a mantener una entrevista con el propio mentor del chef Ferrero, el chef Meunier. Durante todo el tiempo que trabajé en el palacio, mi maestro siguió siendo un enigma para mí y me ofreció escasas explicaciones acerca de él, apenas un nombre aquí o una anécdota allá. Ya era casi un adulto cuando tuve la oportunidad de persuadir al chef Meunier para que me proporcionase las piezas que me faltaban.

Yo había visto al chef Meunier en numerosas ocasiones cuando visitaba a mi maestro en la cocina del palacio ducal. Era un *bon vivant* y un amante de la buena comida que había viajado de Francia a Italia para aprender a cocinar y luego había decidido quedarse en *il bel paese*. El chef Meunier era un hombre robusto y de corta estatura. Sonriente y efusivo, siempre entraba resueltamente en la cocina, abrazaba al chef Ferrero y luego actuaba como si estuviese en su casa: probaba las salsas con la punta del dedo y ofrecía amables consejos y generosos cumplidos.

— *Magnifique*. Sólo un poco más de crema de leche, *non*?

Caminaba a pequeños brincos y todo le resultaba divertido.

Sin embargo, su cara redonda y rosada tenía una capacidad camaleónica para mudar de manera inquietante. La calidez de sus ojos azules podía desaparecer en un instante, y su sonrisa se tornaba fría y fija... pero sólo por un instante. El frío era reemplazado de inmediato por una carcajada o una palmada en la espalda, y yo siempre me iba pensando que había sido mi imaginación o un truco de la luz. Ahora pienso que no.

En cada una de sus visitas, el chef Meunier recorría la cocina repartiendo saludos amistosos con ligeros movimientos de la cabeza y hablando por los codos.

— *Bon. C'est bon. Délicieux*.

Después de que todo el mundo se hubiera relajado y olvidado de que estaba allí, los dos chefs se sentaban a la mesa con sendos vasos de vino tinto, quizás un plato con almendras, y hablaban en voz muy baja.

Mucho después de los acontecimientos evocados en este recuerdo, regresé a Venecia y el chef Meunier me contó la historia personal de mi maestro. El sociable francés había envejecido hasta convertirse en un anciano encorvado y arrugado como una nuez. Al principio no quiso recibirme. Dijo:

— ¿Por qué le pides a un viejo que recuerde hechos dolorosos?

Estaba encorvado y temblando en el portal de su casa. El día era desapacible y las nubes de lluvia se arracimaban en el horizonte, y el chef Meunier seguía sacudiendo la cabeza y tratando de cerrarme la puerta en las narices. Pero yo puse el pie en la entrada y le rogué que me recibiera recordándole que ambos habíamos amado al chef Ferrero.

Cuando cedió, dejó escapar un largo suspiro y luego me hizo entrar y me llevó a una pequeña habitación donde había un escritorio y dos sillones raídos enfrentados delante de una ventana con cristales. Entre ambos sillones había una desvencijada mesita de té con una lámpara de aceite apagada y libros esparcidos por todas partes: libros copiados a mano, libros ilustrados, incluso un puñado de esos libros rápidos que se hacían en una prensa. Algunos de ellos parecían muy antiguos, pero la mayoría estaban muy usados y gastados. Los libros cubrían las paredes, se alzaban en pilas de precario equilibrio, yacían desordenados encima del escritorio y apilados también debajo de él. No era de extrañar que la casa fuese tan ordinaria y el mobiliario tan escaso; era evidente que el chef Meunier se había gastado cada centavo en libros. En el escritorio había incluso algunos rollos, objetos polvorientos de color té.

El chef Meunier pidió vino caliente con azúcar y especias y luego se acomodó en uno de los dos sillones cubierto con una gastada tela que en otro tiempo debió de ser verde y me hizo un gesto impaciente para que me sentara en el otro. Después de colocarse un chal tejido con lana alrededor de los hombros y una pesada manta sobre el regazo, parecía encogido debajo de sus andrajosas envolturas. Su voz había envejecido hasta convertirse en un sonido áspero y tembloroso, y se aclaraba la garganta ruidosamente una y otra vez. Su esposa había fallecido hacia varios años y tenía el aspecto de un ermitaño anciano y desaseado. Su criada, una mujer mayor, trajo una jarra de arcilla cubierta de vino caliente y sirvió dos copas. Una vez que la mujer se hubo marchado, el chef Meunier se acomodó la manta sobre el regazo y comenzó a hablar.

—Amato Ferrero nació en Vicenza, tú ya lo sabías, *non*? Es un pueblo de granjeros feudales a las afueras de Venecia. Su nacimiento se convirtió en una de esas historias que es contada una y otra vez en las familias. Una mañana, su madre, en avanzado estado de gestación, se excusó de sus tareas en los campos antes de lo habitual. Cuando su esposo y su hijo llegaron a casa para la comida del mediodía encontraron pan y salami en la mesa, y a la mujer en la cama amamantando al recién nacido. «Su nombre es Amato», dijo ella.

Oí unos pequeños golpes en la ventana y vi que las primeras gotas de lluvia salpicaban los cristales.

—Cuando Amato tenía once años, su padre murió a causa de una apoplejía. —El chef Meunier frunció el ceño—. A ese hombre le gustaba demasiado su propio vino. —Masculló unas palabras de manera casi inaudible, como si estuviese recordando algo desagradable—. Cuando murió el padre, la tradición dictaba que la pequeña granja pasara al hijo mayor, Paolo. De modo que la madre de Amato dispuso que su segundo hijo sirviese como criado en la posada de St. George. La conoces, ¿verdad?

El chef Meunier se llevó la copa a los labios y me miró por encima del borde.

—Sí, la conozco, monsieur.

En realidad, todo el mundo la conocía. La posada de St. George aún se alza junto al Gran Canal, al lado de un gran edificio cuadrado de piedra, el Fondaco dei Tedeschi, un almacén para comerciantes germanos. En Italia, en ese tiempo, casi todo lo alemán era sinónimo de incivilizado, y los venecianos se sentían aliviados de poder mantener segregados a los comerciantes alemanes, agradecidos de ahorrarse las complicaciones que implicaba mezclarse con ellos y el espectáculo de las indecentes costumbres teutónicas.

Pero tal como explicó el chef Meunier, esas diferencias sociales eran absolutamente desconocidas para la madre de Amato.

—La pobre mujer —dijo— tuvo que abrazarse a sí misma para contener la felicidad que sintió cuando le dijeron que su hijo pequeño tenía el trabajo asegurado en la posada. Amato me contó que su madre comenzó a bailar alrededor de la cocina, mientras cantaba: «¡Venecia! ¡Irás a Venecia!». Amato dijo que sonreía tan ampliamente que se podían ver sus seis dientes.

El anciano sonrió y pude ver un destello del joven chef que acostumbraba a visitarnos en nuestra cocina. Luego suspiró.

—Amato aún era un crío. No quería marcharse de su casa. Me dijo que, mientras su madre bailaba alrededor de la cocina, él miraba fijamente el suelo para que ella no pudiese ver sus lágrimas.

La lluvia comenzó a golpear la ventana con más fuerza y la habitación se oscureció ligeramente, pero el chef Meunier no pareció percatarse de ello.

—A Amato le gustaba el pan tosco que preparaba su madre, le gustaba recoger castañas cuando llegaba el otoño y le gustaba el olor de las manzanas y del vino casero que se filtraba desde el sótano. Incluso le gustaba dormir con las vacas y las cabras en invierno para calentarse. Me contó que el crujido del heno y los olores fuertes y penetrantes de los animales lo hacían sentirse seguro. ¿Por qué querría abandonar todo eso para marcharse a una gran ciudad que estaba llena de hombres de aspecto siniestro y cubiertos con capas negras?

El chef Meunier alzó una mano deforme.

—*Mais, oui*, incluso en la pequeña Vicenza la gente conocía la existencia del Consejo de los Diez y los *Cappe Nere*. El chico le dijo entonces a su madre: «Podría dormir en el granero. Podría comer menos». Ah, *l'enfant pauvre*.

El chef Meunier bebió un trago de vino e hizo una pausa melancólica mientras la lluvia seguía golpeando con fuerza los cristales de la ventana. Cuando reanudó su relato, la luz en la habitación se había tornado gris y sombría.

—Esa pequeña y correosa mujer campesina tenía planes ambiciosos para su inteligente hijo. Señaló la cabaña con su trozo de arpillera a modo de puerta y dijo: «Puedes tener algo mejor que esto, Amato. Algo mejor que esto». El chico trató de discutir, pero su madre apoyó un dedo rígido en su frente y le dijo: «Tienes cerebro. Debes tener algo mejor que esto». —El chef Meunier estiró su labio inferior y asintió—. Ella sabía que Venecia era el lugar indicado para un chico inteligente y despierto.

Amato aprendió rápidamente todo lo referente a la posada y acerca del desprecio que sentían los venecianos por los alemanes. Su trabajo le ofrecía muchas posibilidades de hablar con los proveedores venecianos, que mostraban su desprecio con absoluta claridad.

—Un carnicero que suministraba a la posada jarretes y pies de cerdo —continuó el chef Meunier— dejó caer un día su entrega sanguinolenta, le guiñó un ojo a Amato y dijo: «Dios bendiga a los alemanes. Me pagan por mi basura». —Sonrió alegremente—. Es una historia verdadera.

Yo sabía que era verdad. A menudo había oído a los venecianos intercambiar horribles descripciones de los clientes de la posada y sus hábitos inmundos: cenas entre gruñidos con barbillas cubiertas de grasa que masticaban enormes trozos de carne; cervezas espumosas y pestilentes engullidas de copas hechas con patas de venado aún con pelos por encima de los cascos; alcobas ruidosas y hediondas a causa de las flatulencias producidas por las grandes cantidades de col consumidas con cada comida, y la inmunda costumbre de los alemanes de darse un baño anual, que les resultaba especialmente repugnante a los exigentes venecianos, quienes se bañaban dos veces por semana.

El chef Meunier se ajustó el chal.

—La mayoría de los cocineros de la posada de St. George eran alemanes, ya sabes, instruidos para ahumar la carne de cerdo y escabechar el repollo. ¡Puaj! ¡Una verdadera herejía culinaria! —Sonreí, pero él no pareció darse cuenta—. En la posada también trabajaban algunos venecianos. *Naturellement*, no se sentían felices de estar allí, pero un trabajo es un trabajo, ¿verdad?

Me incliné hacia delante en mi sillón, asintiendo enérgicamente, dispuesto a describirle cuán agradecido me había sentido de acarrear agua y apilar leña a cambio de cama y comida en el palacio, pero el anciano chef se volvió hacia la ventana y exclamó:

—*Mon Dieu!* ¡Los ángeles lloran!

La lluvia caía ahora con fuerza y alcancé a oír el lejano rugido de un trueno.

El chef Meunier bebió otro pequeño trago de vino caliente y se secó los labios con el chal.

—En la posada había un hombre, un cocinero de rostro afilado que se encargaba de preparar los caldos y las sopas y que se sentía superior a todos los demás. No recuerdo su nombre. Mantenía un desdeñoso silencio y se negaba a comer y beber con sus colegas alemanes. En su estante privado tenía una botella de chianti y una copa de cristal de Murano, sin duda robada a su anterior patrón. Incluso llevaba un tenedor en el bolsillo del delantal. —El viejo chef meneó la cabeza con expresión de asombro—. ¿Puedes imaginarlo? Un tenedor.

Meunier alisó la manta que cubría su regazo y se admiró ante la idea de que un cocinero de sopas que trabajaba en una cocina de segunda categoría tuviese un utensilio tan valioso.

—*Oui*, mientras los alemanes desgarraban la carne con los dientes y la tragaban con grandes cantidades de cerveza, este individuo bebía el chianti en su copa de cristal a pequeños sorbos y cogía el tenedor colocando el meñique de esta manera.

El viejo chef alzó la copa de vino y dobló el meñique en un gesto afeminado.

—Ese hombre se negaba a hablar en otra lengua que no fuese italiano. Fingía no entender unos simples *ja* o *nein*, y le aconsejó a Amato que hiciera lo mismo. Le decía: «mato, aún eres lo bastante joven como para escapar de los bárbaros».

»Y Amato escuchaba. *Mais oui*. Con el tiempo, incluso Amato (recuerda que todavía era un niño, un campesino y el hijo de un siervo embrutecido por el vino),

oui, incluso Amato desarrolló la suficiente arrogancia veneciana como para despreciar a aquellos a quienes servía. Día y noche esperaba una oportunidad de “escapar de los bárbaros”. Eso era lo que Amato quería: escapar hacia algo mejor.

El anciano volvió a fijar la mirada en la ventana, paralizado por las grises cortinas de lluvia que azotaban su casa.

— ¿Cómo consiguió hacerlo, señor? — pregunté.

— *Quoi?* — El chef Meunier pareció sorprendido, como si hubiese olvidado que yo estaba allí —. *Ah, oui*. Una noche, un comerciante alemán trajo a un noble veneciano a la posada. El veneciano iba impecablemente vestido con una casaca de satén y una capa de terciopelo. Amato dijo que era del color del vino de Burdeos. Puedo imaginar a ese hombre fino y elegante frunciendo la nariz cuando entró en la posada, ya que ese lugar apestaba a sudor y a cerveza.

El dedo nudoso se alzó tan súbitamente que me sobresaltó.

— Amato comprendió lo que estaba ocurriendo. Era un chico muy listo. Su madre tenía razón en cuanto a eso. — El viejo chef agitó el dedo ante mí — Él sabía que el veneciano había ido de mala gana a la posada para cerrar un trato. Por supuesto que lo sabía.

La mano artrítica desapareció debajo del chal y el sonido de la lluvia se hizo más intenso mientras los truenos estallaban en la distancia.

— Amato observó a los dos hombres que negociaban sobre las patas de venado vaciadas y cubiertas de pelos rebosantes de espuma. Dijo que el alemán propuso un brindis y bebió su cerveza, pero que el veneciano apenas si se humedeció los labios con la espuma. ¿Por qué alguien bebería cerveza cuando podía beber vino, eh? Cerveza. *Mon Dieu!*

Podía ver que la atención del chef Meunier se dispersaba con facilidad. La edad y la pérdida de demasiados seres queridos lo habían amansado y vuelto meditabundo.

— ¿Qué fue lo que hizo mi maestro, monsieur? — pregunté.

— ¿Qué? Oh, Amato corrió a la cocina y cogió la botella de chianti y la copa de cristal de Murano del cocinero. Era un chico audaz. *Andacieux*. — El chef Meunier asintió, concediendo su aprobación a la temeridad de mi maestro —. En la mesa, el veneciano estaba pálido y abatido. Bueno, ¿quién no lo estaría? El hombre miraba fijamente la grasa endurecida en un pie de cerdo. ¡Puaj! Amato colocó la botella de chianti y la copa de cristal delante de él, hizo un compasivo gesto con la cabeza y se retiró. *Oui*. Sólo eso.

El dedo deforme volvió a alzarse.

— Ese hombre era Ercole d’Este, y yo era su chef. D’Este llamó a Amato a un aparte cuando abandonaba la posada. Le preguntó: «¿Sabes cocinar?». Amato le contestó: «Sí, *signore*». — El chef Meunier sonrió y asintió —. *Oui*, eso fue lo que dijo, sin dudarle un instante. «Sí, *signore*.» — Dio un golpe en el brazo de su sillón y soltó una carcajada que lo hizo toser. Parecía como si se estuviera ahogando. Me levanté y le di unas palmadas en la espalda. Una vez que hubo recuperado el aliento alzó la vista hacia mí y sonrió —. Ese chico no era capaz de cocinar nada — dijo —. *Rien!* Pero se convirtió en mi aprendiz.

Me apoyé en el respaldo de mi sillón y me maravillé de cómo las pequeñas vueltas que da la vida — una copa de vino para disimular el sabor oleaginoso de un pie de cerdo, o incluso una granada robada — pueden llevarnos a bulevares que

nunca habíamos imaginado. Calenté las manos en torno a mi copa de vino y aspiré el vapor aromático que desprendía.

El chef Meunier cogió una servilleta de la mesita de té para sonarse la nariz con un ruido estridente y luego se secó el rostro.

—Era una de las casas más bellas de Venecia. *Oui*. En la Casa de Este, Amato descubrió el mundo de los privilegios.

El anciano se arrebuja en el chal con gesto orgulloso.

—Recuerdo muy bien aquella casa, siempre silenciosa. Conversaciones sosegadas acompañadas de tisanas y pasteles, vestidos de seda crujendo en los corredores. En cada habitación había floreros con rosas frescas y, al caer la tarde, la luz de las velas se reflejaba en la vajilla de plata y arrancaba destellos de cristal. Era un verdadero placer que te llamasen al comedor para recibir un cumplido. *Vraiment*. En esa casa sólo había lo mejor.

La lluvia amainó brevemente y me permitió oír la voz vieja y áspera, que el recuerdo había vuelto suave y susurrante.

—Para Amato todo era nuevo. *Complètement nouveau*. Creo que el chico se sentía abrumado, tan inmerso en el lujo que le parecía que la enorme casa y todos los que vivían en ella formaban una entidad noble. En aquella casa podía oír los murmullos de hombres importantes mezclándose con las cuerdas del arpa familiar. *Mais bien sûr*, hasta los niños amaban la música en esa casa. Amato observaba las tardes ociosas y asistía a las efusiones de *les jeunes filles en fleur*. Ah, aquellas jovencitas... Todas las habitaciones estaban inundadas con el perfume de las gardenias que colocaban en sus pechos.

»La familia pasaba los días en consentido ocio y flotaba a través de las noches en camas de altos doseles. Las criadas perfumaban las almohadas con lavanda fresca y calentaban las sábanas con ladrillos recalentados envueltos en lana florentina. Ah, la Casa de Este...

Su cabeza se inclinó y el viejo chef comenzó a murmurar sus recuerdos con la barbilla apoyada en el pecho.

Escuchaba la lluvia que golpeaba contra el tejado de la casa e imaginaba a mi maestro como un joven campesino en la Casa de Este, boquiabierto ante la confortable extravagancia y deseando formar parte de ella. Entonces, los postigos se sacudieron y la lluvia comenzó a caer con mayor fuerza, martilleando los cristales de las ventanas, volviéndolos opacos y oscureciendo aún más la habitación. El anciano continuó su relato.

—Cada domingo, el día que Amato libraba, éste se levantaba antes de que amaneciera y viajaba a Vicenza en el carro del repartidor de leche. Regresaba después de la cena en un carro de frutas. Viajaba seis horas en ambos sentidos para pasar una o dos horas en la granja de su familia.

Sus cejas se juntaron al recordar.

—Era un buen chico. Quería visitar a su madre, pero yo podía ver lo que estaba pasando. *Oui*. Era algo inevitable. Amato comenzó a notar el olor rancio de la cocina de su madre, la tosquedad del vino y el queso demasiado maduro, muy precioso para desecharlo.

El viejo chef Meunier asintió lentamente.

—Después de haber visto cómo las criadas de Este extendían las sábanas blanqueadas por el sol sobre mullidos lechos de plumas, le causó un profundo dolor ver los jergones de paja infestados de pulgas que se alineaban contra las paredes de la cabaña de su familia. Le habría dado dinero a su madre si lo hubiese tenido pero, como bien sabes, los aprendices no tienen sueldo.

—Es verdad. Recuerdo una época...

—Un domingo, Amato regresó muy disgustado de Vicenza, *très vexé*. El muchacho había reñido a su madre por su mala costumbre de patear a las gallinas que vagaban por la casa. *Oui*, y también por la forma en que carraspeaba para arrancarse la flema de la garganta y por escupirla en el fuego. Amato se pasó aquella semana sintiéndose culpable por su comportamiento. En la cocina fue un inútil. El domingo siguiente se disculpó con su madre, pero ella se limitó a encogerse de hombros. La vida de su hijo pequeño se estaba desarrollando justo de la manera en que ella esperaba, pero para Amato aquellas visitas se volvieron incómodas. Comenzó a permanecer fuera de su casa dos o tres semanas. A su madre no le importó; ella quería que su hijo aprendiese.

El viejo chef se inclinó hacia delante y el tono de su voz se volvió confidencial y taimado.

—Amato aprendió esto: aunque había nacido como siervo, podía llegar a convertirse en miembro de la clase acomodada, como yo, un maestro chef. Podía tener su propia casa, una dama respetable por esposa, hijos educados y una buena profesión que legarle a su hijo. —Sonrió al tiempo que asentía lentamente... un anciano satisfecho— *Oui*, dejar un legado es lo que da significado a nuestras vidas, ¿verdad?

—Sí, monsieur. Dejar un legado lo es todo.

El viejo chef volvió a reclinarsse en su sillón con expresión satisfecha.

—La profesión de Amato era su forma de escape permanente de los bárbaros. *Naturellement*, se metió de lleno en su trabajo. A los dieciocho años ya era cocinero de salsas. Impresionante, *non*?

—Ya lo creo, monsieur.

—*Oui*. Yo estaba orgulloso de ese chico. Pero a los diecinueve años conoció a Julietta.

El chef Meunier se sirvió otra copa de vino con una mano temblorosa. Aspiró el vapor aromático, sorbió el líquido caliente con el ruido de siempre y se arrebujó de nuevo en su chal.

—Julietta llegó a la Casa de Este como criada. Tenía sólo quince años... *une enfant*. Su tez brillaba; sus ojos de color avellana eran claros y de mirada inocente. *Charmante*. La primera vez que Amato la vio, su rostro se abrió como una flor y dejó caer el cucharón. Fue uno de esos momentos en los que el tiempo se detiene y, cuando vuelve a comenzar, ya nada es igual. *Un coup*.

»Julietta era *très petite*. Caderas estrechas. *Minuscule*. En una ocasión oí que Amato se preguntaba en voz alta si podría rodear su cintura con las manos. —Meunier profirió un leve gruñido de disgusto—. Ésa no era la manera de hablar en mi cocina, pero el muchacho estaba bajo el hechizo de esa niña. Solía decir que la luz sobre el pelo de Julietta le recordaba el reflejo de la luna en el Gran Canal. *C'est ridicule*, ¿no?

Pensé en Francesca.

—No para un hombre enamorado, monsieur.

—Bah. No eran más que unos chiquillos. —El chef Meunier hizo un ruido impaciente con la garganta—. Un día, Amato permitió que una salsa de crema de leche se espesara mientras flirteaba con Julietta... en *mi* cocina. *Intolérable!* Comprendí que los planes de Amato habían cambiado. Él quería a esa chica más de lo que deseaba ser chef. Pero ¿permitir que una salsa se espese? *Mon Dieu*, eso era demasiado.

»Ese día perdí los nervios. Di unos golpes con mi cuchar de madera en el cazo donde estaba la salsa, así. —Golpeó dos veces el brazo del sillón—. Y grité: “*Non! Non!*”. La forma en que esos dos críos se comportaban violaba la santidad de mi cocina. Pero eso no era lo peor. *Non*. Amato estaba menos preocupado por mi enfado que por la impresión que la escena podía causar en Julietta.

El viejo chef suspiró melancólicamente y se encogió de hombros debajo del chal.

—Un hombre está indefenso ante el amor, sobre todo si es joven ¿verdad?

—Oh, sí.

—El amorío pasó del flirteo diario a una noche (oh, aquélla debió de ser una noche inolvidable) en la que Amato descubrió que *oui*, podía rodear la cintura de Julietta con las manos. Después de eso, ya todo fue inútil: era una auténtica obsesión. Todo lo demás (sus salsas, los sueños de su madre, sus propias ambiciones), todo se evaporó en el calor de la pasión.

El chef Meunier meneó la cabeza y bebió un poco más de vino. Luego miró la lluvia que seguía golpeando los cristales como si intentase ver el incidente que estaba tratando de recordar.

—Una mañana, Amato solicitó una entrevista conmigo. Cuando vi su rostro iluminado por dentro supe lo que sucedería a continuación. *Oui*, Amato quería casarse con Julietta.

—¿Habíais hablado con él acerca del libro?

—Todavía no. —Meneó suavemente la cabeza—. Pero no debería haber esperado tanto tiempo. Debería haberle dicho antes que el matrimonio interferiría con los planes que tenía para él, que eso haría que las cosas fuesen *trés difficiles* para los dos. Entonces, le dije: «Amato, aún tienes mucho que aprender. *Beaucoup*».

»Él me contestó: “Un hombre casado puede aprender tanto como uno soltero” Yo hice un gesto así. —El chef Meunier torció la cabeza hacia un lado y unió ambas cejas en un nudo de escepticismo—. Le dije: “Tenemos que hablar. Ven a mi casa esta noche, ¿eh?. Amato estaba molesto pero dijo que lo haría.

El chef Meunier paseó la mirada por la habitación llena de libros.

—Esa noche nos sentamos exactamente aquí, Amato y yo. Seguramente debió de parecerle extraño verme tan serio. Ah, *oui*, lo sé. En la cocina, yo me comportaba como el duende divertido, corriendo de un lugar a otro. Todo el mundo pensaba que yo era genial, *trés Climent*, cómico incluso. *Oui*, lo sé.

Recordé entonces cómo se agitaba el pequeño vientre del chef Meunier cuando reía y cómo su alto sombrero blanco de cocinero parecía alzarse casi a un tercio de su altura. Un duende divertido, es verdad.

—Pero esa noche Amato vio esto. —Se inclinó nuevamente hacia delante y torció el gesto; una profunda línea de preocupación apareció entre las cejas y dos arrugas

enmarcaron su boca—. Le dije: «Amato, tengo un legado y necesito que un hombre sabio y virtuoso sea mi sucesor».

—¿Qué? —Me erguí en mi sillón—. ¿Le hablasteis... de nosotros? ¿Así como así?

El labio inferior del viejo chef se proyectó hacia delante.

—No se lo dije todo de golpe. Ya sabes cómo se hace.

Me apoyé en el respaldo del sillón.

—Sí, sé cómo se hace.

El flujo y el reflujo de la lluvia me recordó mi propio y tortuoso viaje, los inesperados giros del destino que me habían llevado a una vida de sombras y secretos.

El chef Meunier sonrió.

—Amato estaba *très* confuso. Me dijo: «A pesar de lo refinada que sea su colección de recetas, no creo que necesite un santo para que la herede». ¡Aj! Él no sabía nada, *absolument rien*. Usé una uva y una pasa para explicarle cómo se puede alterar el conocimiento.

Recordé entonces un día, caminando bajo el sol en compañía de mi maestro, en que él llevaba un puñado de uvas y pasas en los bolsillos.

—Él me inició con el mismo método, monsieur —dije.

El chef Meunier se encogió de hombros.

—Es el método clásico. —Su rostro ajado adquirió una expresión abstracta—. Le expliqué a Amato que algunos de nosotros nos dedicábamos a acumular conocimientos, a convertirnos en maestros. Él quería saber más pero, por supuesto, primero tenía que aceptar.

Asentí.

—Fue lo mismo que pasó conmigo.

Por supuesto que sí. Y deja ya de interrumpirme. ¿No es suficiente con que me obligues a recordar lo que le ocurrió a mi amado aprendiz? —Respiró con fuerza por la nariz—. Le dije a Amato que, si aceptaba lo que le ofrecía, eso debía anteponerse a todo lo demás: su esposa, sus hijos, su país. Entonces él me preguntó: «¿Antes que Dios, monsieur?». —El viejo chef echó la cabeza hacia atrás y soltó una carcajada—. Le dije que Dios era otro tema.

—Sin duda —dije—. Dios son muchos otros temas.

El chef Meunier soltó otra risotada.

—Se lo dije sin rodeos: tenía que renunciar a Julietta. *Ah, Sacrebleu!* Cualquiera habría pensado que acababa de pedirle que debía renunciar a sus brazos, que debía arrancarse el corazón, apoyar la cabeza en el tajo. Me contestó: «Yo la amo».

El chef Meunier parecía cansado, y yo no sabía si era debido al esfuerzo que le suponía recordar o a los propios recuerdos. La habitación estaba tan oscura que su rostro se había convertido en un conjunto de planos y sombras. Encendí la lámpara de aceite que había encima de la mesita de té y me serví otra copa de vino. Ya no estaba caliente, pero me recliné contra el respaldo, disfrutando de la comodidad del cálido estanque de luz que nos rodeaba. El viento y la lluvia azotaban los postigos contra la casa, pero el chef Meunier, atrapado en sus recuerdos, parecía indiferente a lo que ocurría fuera.

—Le proporcioné información suficiente como para que tomase una decisión —dijo—. Luego se marchó. Más tarde me dijo que había caminado a través de calles

oscuras durante toda la noche, con la cabeza gacha y las manos entrelazadas a la espalda. Escuchaba el eco de sus pasos sobre los adoquines, mientras pensaba y pensaba. *Oui*, como hicimos todos en su momento, supongo.

»Al día siguiente no se presentó a trabajar. Cuando volvimos a hablar, Amato me dijo que se sentía honrado por mi ofrecimiento, pero que pensaba que era injusto. — El chef Meunier alzó la mano para impedir mi sorprendida réplica —. *Oui*, injusto. En ese momento, Amato estaba en el umbral de una vida perfecta junto a Julietta, y se sintió como si le hubiesen tendido una emboscada. *Embusqué!* Como ya he dicho, Amato no entendió nada. —El viejo chef cerró los ojos y murmuró algunas palabras en francés. Cuando volvió a abrirlos, su expresión era de tristeza—. Al final, Amato se convenció de que podía tenerlo todo. Pero no renunció a Julietta, sino que le dijo que esperase. *Sot!* Pero me lo ocultó hasta que ya fue demasiado tarde. Esperó todo un año antes de hablarme de ello. Para entonces la tragedia ya era *un fair accompli*, y demasiado tarde para hacer nada.

»Sin que yo lo supiese había concertado una cita con Julietta en una plaza escondida. Me dijo que se sentaron en un banco cogidos de las manos y ella le preguntó por qué no había ido a trabajar. Él consiguió reunir el coraje suficiente para decirle que la boda tendría que esperar. Ella apartó la mano y le preguntó: “¿Cuánto tiempo?”.

»Amato sabía que si ella lo abandonaba no sería capaz de verla marcharse. Pero ella no se marchó. Julietta lloró, imploró, se puso furiosa y le golpeó el pecho con sus pequeños puños. Lo acusó de tener otra mujer. Hubo más lágrimas, más acusaciones, y entonces, súbitamente, ella capituló. Puedo imaginarla irguiendo sus hombros de jovencita y diciendo: “De acuerdo. Esperaré”. Amato ignoraba que Julietta tenía unos instintos realmente maquiavélicos. Muchas mujeres los tienen, como bien sabes.

—Sí.

Francesca. Otra vez.

—*Oui*. Julietta tenía intención de esperar sólo el tiempo necesario para quedarse embarazada, que no tardó demasiado. Pero cuando fue a ver a Amato, con la cintura más gruesa y su vestido de novia ya terminado, se quedó sin habla al descubrir que, a pesar del embarazo, él no se casaría con ella. —El viejo chef se ajustó el chal sobre los hombros mientras la lluvia golpeaba el tejado—. Tal vez si Amato hubiese venido a verme entonces... Bah, sólo me hago ilusiones. El mal ya estaba hecho.

»La devota familia de Julietta la echó de casa; era algo que cabía esperar. De modo que Amato la llevó a la granja de su madre para que permaneciera allí hasta que tuviese al niño. Él la visitaba todas las semanas (aunque en ese tiempo yo creía que viajaba a visitar a su madre), y cada semana Julietta se quejaba. La madre de Amato no quería que el embarazo de la chica interfiriese en las esperanzas que ella había depositado en el futuro de su hijo. Las dos mujeres se llevaban fatal, y Amato se sentía presionado por ambas.

—Una situación difícil para cualquier hombre.

—Amato trataba de tranquilizar a Julietta. La llevaba a dar largos paseos por los campos que olían a hierba recién cortada. Se ocultaban entre las madreselvas para hacer el amor y luego permanecían abrazados escuchando el canto de los grillos. Ahora me duele pensar en todo aquello.

Un sonoro trueno hizo que guardara silencio durante un momento, e hice un esfuerzo para imaginar a mi maestro como un joven desfallecido en medio de las madreselvas. Yo lo había conocido como un hombre de mediana edad con una familia respetable. Pero todos hemos sido jóvenes alguna vez...

El chef Meunier cambió de posición en el sillón, como si le doliesen los huesos. Yo temía que la incomodidad pudiese obligarlo a abreviar la historia y le ofrecí un poco más de vino, quizás un cojín, pero él dijo:

— Es sólo la edad. Nada importante.

A continuación siguió con el relato.

— Todas las semanas, Amato se apresuraba a llegar a la granja de su madre, ansioso por apoyar la mano sobre el vientre de Julietta y sentir la vida que se agitaba en su interior. Cuando se acercó el momento de salir de cuentas, Amato irrumpía siempre en la pequeña cabaña esperando oír el diminuto llanto de un recién nacido. Pero sólo encontraba a Julietta moviéndose pesadamente de un lado a otro con una mano sosteniéndose el voluminoso vientre, a su madre, de labios finos, ocupada junto al fuego, y, por supuesto, a su hermano Paolo, que cuidaba de ambas mujeres.

»Un día, cuando ya había pasado la fecha de dar a luz, Amato llegó a la cabaña y sólo encontró en ella a Paolo y a su madre. Me contó que la mujer le dio la noticia con el rostro imperturbable mientras Paolo apartaba la vista y no dejaba de jugar con los dedos. Julietta, la muchacha de caderas estrechas, había fallecido durante el parto, y el niño, un varón, también había muerto. Su madre le dijo que Julietta no estaba hecha para tener hijos y que el niño estaba maldito.

— ¿Maldito?

— *Mon Dieu*, jamás olvidaré la expresión de su rostro cuando regresó a Venecia ese día. Pálido, destrozado... *Choqué*. Amato se dejó caer sobre un sillón como si hubiese recibido un violento golpe en el pecho. Se quedó sentado allí, con las piernas extendidas, demasiado aturdido para llorar. El llanto vendría luego. Ése fue el día en que por fin me contó lo que había hecho, toda la historia, desde el principio.

Yo había sospechado durante mucho tiempo que ésa había sido la razón de que mi maestro me hubiese sacado de las calles, pero quería una confirmación.

— ¿Cómo estaba maldito ese niño, monsieur?

Tenía una marca de nacimiento oscura en la frente. —El chef Meunier hizo un gesto distraído señalando mi cabeza—. Supongo que era parecida a la tuya, son bastante comunes. Pero la madre de Amato estaba convencida de que Julietta había contraído el mal de ojo. Campesinos, ya sabes.

— ¿Una marca de nacimiento como la mía?

— No sé si era como la tuya. Era una marca de nacimiento, eso es todo. No es el rasgo más bonito del mundo, pero sin duda no es una maldición.

Asentí. Yo nunca había pensado en mi marca de nacimiento como en algo bonito o desagradable. No crecí con espejos a mi alcance, y sólo supe que esa cosa era oscura porque la Canterina me lo dijo. Tener un rostro hermoso no era algo en lo que los huérfanos de la calle penaran demasiado, pero a veces me preguntaba si esa marca podía ser una maldición. Todo ello, naturalmente, sucedió durante mi juventud, antes de que dejase atrás las supersticiones.

— Amato me dijo que la tumba de Julietta era muy sencilla, apenas un montículo de tierra recién excavada con una simple cruz de madera y un ramillete de

margaritas silvestres. Pero la tumba del niño era tosca, sólo un trozo de tierra apenas rastrillada, y en ella no había ninguna marca. Se arrodillaron delante de la tumba de Julietta y su madre musitó mecánicamente una plegaria. Amato le preguntó: «¿Es que no vamos a rezar por mi hijo?». Su madre le contestó: «Ese niño estaba maldito. Ya está en el infierno». *Alors, c'est fini*. Amato jamás volvió a visitar a su madre.

»Todos los años conmemoraba el día de la muerte de Julietta y el nacimiento de su hijo hincándose de rodillas e implorando perdón. *Naturellement*, cuanto más aprendía de mí, más se preguntaba a quién o qué estaba pidiendo.

— Sé cómo funciona eso.

— Todos sabemos cómo funciona eso. Pero Amato necesitaba la absolución por el egoísmo que le había hecho aferrarse a Julietta. *Mais bien sûr*. Acaso no es por eso que la gente necesita a sus dioses? ¿Para que les concedan deseos, para que les den seguridad, para que les ofrezcan consuelo, para que repartan recompensas y castigos? Alguien tiene que estar a cargo, *non*? De modo que Amato rezaba. No dejaba de pensar en el aspecto que hubiese tenido su hijo y se descubría examinando las frentes de los chicos de esa edad. Él reconocía que se sentía como un tonto al hacer eso, pero no podía evitarlo.

»Años más tarde se convirtió en segundo chef y se casó con Rosa, una joven de buena familia de Aosta. Tenía unos ardientes ojos marrones, una verdadera tigresa. Las mujeres piamontesas son *durables*; supongo que se debe a los crudos inviernos en aquellas montañas. *Oui*. Rosa tenía una barbilla que denotaba entereza y un carácter que prometía lealtad. Hacían una buena pareja y adoraban a sus hijas.

— Sí, es verdad.

Un violento trueno estalló encima de nuestras cabezas y el relámpago destelló en la ventana, sobresaltándonos a ambos.

— *Quelle pluie torrentielle!* —exclamó el chef Meunier—. Espero que esa mujer haya sacado el tonel para recoger agua.

El chef Meunier compartía con mi maestro la obsesión por el agua dulce. Se arrebujo nuevamente en su chal y contempló la lluvia que azotaba los cristales de la ventana. No necesitaba decir nada más. Habíamos llegado a la parte de la historia que me incluía a mí. Para cuando Amato Ferrero se convirtió en el chef del dux ya había conseguido todo lo que deseaba y su huída había terminado. Sólo le faltaba una cosa.

El chef Ferrero aún no había cumplido los cuarenta cuando me sorprendió robando aquella granada y me llevó a una tina de agua fría, ansioso por frotarme la cara y ver si la mancha marrón que tenía en la frente se quitaba o no.

El libro de los deseos

Después de la pelea de los gatos en el balcón de la casa del chef regresé corriendo al palacio para terminar mis tareas de la noche. Lavé los platos frenéticamente, salpicando el suelo con espuma y manipulando con torpeza una copa de vino, que agarré en el último instante antes de que se hiciera añicos contra el suelo de piedra. Transpiré con profusión mientras avivaba el fuego debajo de las ollas, luego barrí el suelo como una tormenta en el mar, sin dejar de murmurar en voz baja.

La *signora* Ferrero había dicho algo acerca de una poción amorosa y yo había alcanzado a olerla, algo parecido a almendras tostadas, pero líquida. Había oído cómo vertía ese líquido en un vaso y se lo ofrecía a su esposo. Mi sangre hervía con la clase de excitación que sólo es posible durante la juventud, cuando todo se siente en lugar de entenderse. Las lámparas de aceite que se mecían fuera de las ventanas proyectaban una luz trémula y creaban en la cocina una atmósfera irreal que se adaptaba a la perfección a mi estado de ánimo esa noche de revelaciones. Cuando *Bernardo* apareció de debajo del escritorio del chef alcé la escoba como si fuese la espada de un vencedor y anuncié:

— ¿El chef conoce una poción amorosa!

Marco solía burlarse de mí porque hablaba con *Bernardo*, pero en el palacio veía que el propio dux hablaba abiertamente con sus gatos. Les había puesto nombres de piedras preciosas y los llamaba «mi *Esmeralda*», «mi *Zafiro*», «mi *Rubí*». Los instaba a que comiesen delicados bocados, les acariciaba el lomo y les cantaba. A menudo acercaba sus labios arrugados a una oreja aterciopelada y musitaba palabras como si fuese un amante envanecido. Observando al dux comprendí que los gatos constituían un público perfecto: no se ríen de ti, nunca te contradicen, no tienes necesidad de impresionarlos con nada y jamás divulgarán tus secretos.

— Piensa en ello, *Bernardo* —le dije—. Francesca entre mis brazos.

Abracé el aire y besé cómicamente mis propios bíceps.

Me sonaron las tripas y recordé que no había cenado. Corté una rebanada del pan de cebolla de Enrico, luego me serví un cucharón de caldo de carne y fui a sentarme junto a uno de los hogares. Después de mojar la punta del pan en el caldo recordé el día en que había prestado atención cuando comía una simple uva sentado a la mesa del chef y el extraño placer que me había procurado. El olor a caldo especiado y a pan fresco me hizo la boca agua, pero detuve la mano antes de que el pan tocara los

labios y me obligué a mirarlo. Estaba saturado de apetitosos jugos y moteado con trocitos de cebolla caramelizada. Aspiré el olor y froté mis labios con el pan. La proximidad del pan con mi boca era casi dolorosa, pero me gustaba la idea de que esa manera de comer contenida y atenta pudiese convertirme, de alguna forma, en una persona mejor. Eso era lo que yo quería.

Di unos ligeros mordiscos a la corteza empapada en caldo y un sabor exquisito inundó mi lengua. Mastiqué con lentitud, cerré los ojos y dejé que el pan blando se deslizara a través de la garganta. Sentí cómo aterrizaba en el estómago, caliente y satisfactorio, y traté de prestar la misma atención al siguiente mordisco, pero los fragmentos de conversación que había alcanzado a oír en el balcón del chef me distrajerón.

Mi mente vagaba. Volví a concentrarme en la cena pero comenzó a vagar otra vez. Era inútil. Abandoné mi esfuerzo meditativo y examiné la situación con *Bernardo*.

—El dux está buscando este libro porque cree que puede vencer a la muerte — dije—. De acuerdo, eso es una estupidez. Pero la poción amorosa es real. La pregunta es: ¿la poción amorosa procede de ese libro secreto? Si el maestro sabe algo acerca de ese libro, podría estar en peligro. —Acabé la cena con unos cuantos bocados y tragos de sopa precipitados, pero dejé un poco de caldo para *Bernardo* en el fondo del cazo. Mientras lo lamía hasta no dejar ni una sola gota le acaricié el lomo—. No podemos permitir que el dux sospeche del chef. Todo el mundo piensa que el dux está senil, pero no es así. Está fingiendo debido a lo ocurrido al dux Faliero.

El Consejo de los Diez siempre elegía como dux a un hombre mayor y débil. No toleraban ninguna oposición a su poder, y sólo querían del dux su capacidad para hacer apariciones en público sin que se le cayese la baba. Al dux no se le permitía siquiera abrir su propia correspondencia.

Pero de vez en cuando el consejo se equivocaba, y el dux Faliero había sido uno de sus errores más espectaculares. Yo atravesaba a menudo el salón de los Dux, y me espantaba la cortina negra que cubría su retrato. Cuando le pregunté por ello al chef, me contestó:

—Ese sujeto era demasiado ambicioso. Conspiró para derrocar al consejo y hacer que lo proclamasen príncipe de Venecia. Pero descubrieron sus planes y le cortaron la cabeza. —La boca del chef se contrajo en una mueca de disgusto—Luego exhibieron su cuerpo en la *piazza* San Marco con la cabeza sostenida entre las rodillas. Fue una clara advertencia para los futuros dux, ¿eh? Y funcionó. Ningún otro dux volvió a intentar nada semejante, y ya han pasado más de cien años.

Nuestro dux parecía más típico: muy viejo y ligeramente tonto, o eso aparentaba. Había tenido más de una ocasión de observarlo cuando estaba solo, por lo que sabía muy bien que detrás de esa pretensión de senilidad se ocultaba una mente conspirativa. El Consejo de los Diez se refería al dux como *il vecchio idiota*, y estaban tan seguros de su ineptitud que nunca dedicaron un momento a mirar más allá de sus manos trémulas y su barbilla igualmente temblorosa (que permanecía lo bastante firme cuando cenaba solo). Nunca se preocuparon de mirarlo a los ojos, aunque si lo hubieran hecho habrían visto una astucia que desmentía todo lo demás. Yo imaginaba a nuestro dux despojándose de su piel agostada como si fuese una

serpiente para emerger renacido y voraz, deslizándose en silencio entre nosotros y atacando sin aviso previo.

Con el estómago lleno me sentí vencido por el agotamiento. Me apoyé en un costado del hogar y el calor del fuego y la luz oscilante me arrullaron junto con hermosos pensamientos relacionados con Francesca.

Cerré los ojos y vi su amado rostro dominado por sus grandes ojos de antílope. Las cejas arqueadas como las alas de un cisne y el blanco de los ojos, casi azulado, creaban un notable contraste con la piel acaramelada. Más tarde supe que su tatarabuela había sido secuestrada por tratantes de esclavos en Turquía, traída a Venecia y vendida a un comerciante alemán. Era una historia muy común en Venecia. Los antepasados más recientes de Francesca habían sido alemanes e italianos, y el resultado era una mezcla del hielo del norte y el calor del Mediterráneo.

Su labio superior se curvaba de ese modo tan sensual que hacía que los hombres musulmanes celosos cubriesen con un velo el rostro de sus esposas. Su ardiente belleza levantina contrastaba con su pelo teutónica de un rubio casi blanco, llamativamente claro junto a su tez aceitunada y la insinuación de sensualidad bizantina que latía en sus ojos oscuros. Los orificios de la nariz tenían la forma de dos lágrimas perfectas.

Me eché junto al hogar y recordé la primera vez que había hablado con ella, una semana atrás, mientras hacía unas compras para el chef en el Rialto. La había observado desde lejos muchas veces antes, cuando vivía en la calle, aunque nunca me había atrevido a mostrarme con mis harapos sucios y llenos de piojos. Pero una vez que el chef me lavó y me dio ropa limpia y mi pelo volvió a crecer, sentí que mis ropas y mis modales mostraban a un joven decente con proyectos respetables y decidí acercarme a ella. La había adorado desde lejos durante más de un año, tratando desesperadamente de sentir sobre mí la mirada de esos ojos de antílope, y un día, en la calle de los verduleros, tuve la oportunidad que había estado esperando.

Su madre superiora había dejado caer un gran melón en el cesto de Francesca, y el peso inesperado hizo que su contenido se desparramara por el suelo. La monja mayor permaneció con los puños apoyados en sus caderas cuadradas mientras Francesca gateaba por el suelo recogiendo las manzanas y los nabos que habían escapado del cesto. El pesado melón rodó hasta mis pies —obviamente, por intervención divina—, de modo que lo recogí y volví a meterlo en el cesto con una educada inclinación de cabeza.

El aroma a jabón de su pelo y la fragancia a pan recién horneado de su hábito de lana despertaron en mí recuerdos de la Canterina, y me sentí mareado en su perfumada presencia. Vi que llevaba un volante de encaje oculto debajo de la manga y me pregunté brevemente cómo había conseguido semejante extravagancia. Pero no tenía importancia, porque luego nuestros ojos se encontraron y no pude evitar parpadear. Ella musitó «Grazie» con una voz suave como una nota baja de laúd y sentí que la frente se me perlaba de sudor. Yo quería que ella sonriese —una sonrisa dibujada en ese rostro habría sido una concesión de gracia—, e hice un esfuerzo por pensar en un comentario ingenioso. Pero abrumado por su aroma e intimidado por su proximidad, me quedé sin palabras. Rescaté la última manzana fugitiva y se la entregué. Sentía la lengua hinchada y la boca reseca. Cuando Francesca cogió la

manzana, las puntas de sus dedos rozaron las mías. Una sacudida intensa recorrió mi mano, subió ardiendo por el brazo, calentó mi cuello y ardió como una cerilla detrás de mis ojos. Incluso sentí un hormigueo embarazoso en la entrepierna que me paralizó, aparte de dejarme mudo. Ella repitió «*Grazie*».

Yo quería contestarle: «De nada» o «Ha sido un placer». Quería parecer mundano y bien educado, inclinarme como un galán y decirle: «A vuestro servicio, mi señora». Pero estaba completamente aturdido por el roce de sus dedos y perdido en su fragancia.

— Me encanta vuestra nariz — dije.

Luego cerré la boca, horrorizado.

Francesca se echó a reír, lo que hizo que la madre superiora dejase de inspeccionar la lechuga y me fulminase con la mirada. Ese oso de monja cogió entonces a Francesca del brazo y ambas se alejaron en medio de la multitud. Yo la observé mientras se alejaba, sabiendo que probablemente Francesca pensaba que era un tonto. De hecho me sentía como un estúpido, y me desprecié durante el resto del día.

Sentado solo junto al hogar encendido, la excitación de la conversación que había escuchado furtivamente en el balcón del chef se fue diluyendo, y la vergüenza de mi encuentro con Francesca regresó en una dolorosa oleada. El recuerdo de mi humillación borró todos los pensamientos relacionados con el dux y los libros secretos, e incluso la promesa de una poción amorosa. ¿Para qué habría de servirme una poción amorosa cuando lo más probable era que Francesca no volviera a mirarme nunca más? Subí por la escalera trasera hasta el dormitorio de la servidumbre y pasé de puntillas junto a las filas de criados que roncaban ruidosamente.

Acurrucado en mi jergón de paja apreté las rodillas contra el pecho y sentí que mi rostro se tensaba mientras una lágrima caliente se deslizaba desde el rabillo de un ojo, recorría el puente de la nariz y caía a través de la otra mejilla. El regocijo de aquella noche por la poción amorosa del chef se disolvió en el ácido recuerdo de mi mortificación. Me había presentado ante Francesca como un auténtico zopenco y necesitaría un milagro para redimirme.

A la mañana siguiente, el chef Ferrero irrumpió en la cocina sin su sonrisa habitual. Todos esperábamos su enérgico grito de «*Buon giorno*», pero no llegó. Unos pocos cocineros le ofrecieron su saludo y el chef les respondió con un leve y ausente movimiento de la cabeza. Dejó tres paquetes envueltos en tela encerada encima de la mesa, luego desenvolvió un glorioso corte de ternera de excelente calidad, un montón de salmonetes rojos recién capturados y centollos que aún se movían, todo ello comprado en el Rialto antes del amanecer. No hizo ningún comentario acerca de la prometedor blanca de la ternera o la notable claridad de los ojos de los salmonetes. Se calzó en la cabeza un gorro de cocinero recién almidonado sin el habitual gruñido de satisfacción y abrió con su llave el armario de las especias sin entregarse al ritual de aspirar el aroma de la canela en rama.

La tarea principal de ese día consistía en preparar la comida para un invitado especial llegado de Roma, Loren Behaim, el astrólogo y alquimista del Papa, uno de

los hombres más cultos de Europa. Sería una comida muy elaborada y los preparativos comenzaron temprano. El chef ordenó a uno de los cocineros que fuese al extraño jardín de la cocina en busca de lavanda fresca y flores de caléndula. Los otros cocineros intercambiaron miradas de preocupación y el hombre elegido se demoró en la puerta del jardín hasta que el chef le echó una mirada amenazadora. Antes de salir al jardín, el desafortunado cocinero se persignó, respiró profundamente y cerró un puño detrás de la espalda, un gesto de protección contra el mal de ojo.

Ese día el chef se mostró más exigente de lo habitual. Le dio instrucciones a Enrico para que preparase una cantidad de masa esponjosa al tiempo que le decía:

— Recuerda, las manos calientes son las mejores para amasar.

Enrico se indignó ante el innecesario recordatorio.

— Pellegrino — dijo el chef —, corta la ternera muy fina y contra la fibra.

— Pellegrino resopló.

— ¿De qué otro modo, si no? — dijo en voz baja.

El chef ordenó al cocinero de los pescados que metiera los centollos dentro del tanque del agua salada. Luego dio unas ligeras palmadas a los cangrejos y dijo:

— Serán más dulces si disfrutan de sus últimas horas.

— Por supuesto — replicó el cocinero de los pescados —. ¿Con quién cree que está hablando?

Con todas las tareas ya asignadas, el chef cogió una cadena que llevaba alrededor del cuello y sacó de ella una pequeña llave de latón. Se acercó a una fila de sartenes que colgaban de una rejilla de hierro y apartó la más grande. Oculto detrás de la brillante sartén había un pequeño armario de roble que abrió con la llave de latón. Luego, con un movimiento muy rápido, sacó algo del interior del gabinete, lo guardó en el bolsillo del pantalón y volvió a cerrar el armario con llave. Se volvió, vio que lo estaba observando y se aclaró la garganta.

— ¿Has dimitido como mi aprendiz, Luciano?

— No, maestro.

— Así pues, dime ¿tal vez eres un santo que espera una señal de Dios?

— No, maestro.

Cogí dos cubos de madera y corrí al patio. El agua fría llenaba el balde mientras yo volvía a ver al chef que sacaba algo de su armario privado, pero ¿qué era? Creí haber vislumbrado un destello verde como el vidrio que usaba para las botellas de vino. O quizá fuese algo más gris verdoso, como una hierba seca. Había sido apenas un instante. Cerré los ojos tratando de recuperar la imagen, pero lo único que pude ver fue la mano cerrada del chef deslizándose en el bolsillo.

Llevé los cubos de agua a la cocina justo a tiempo de oír a Ferrero anunciar que se haría cargo personalmente de la salsa para la ternera.

— Es una salsa muy delicada y en su preparación no pueden intervenir demasiadas manos. Es muy sensible a la falta de armonía.

Los cocineros ya habían tomado buena nota del ánimo del chef, de modo que se limitaron a asentir. Pero cuando comenzó a llenar de caldo una cazuela, descorchando una botella de vino y agregando los distintos ingredientes con la intensidad de un virtuoso, el cocinero encargado de preparar las salsas no daba crédito. Allí estaba otra vez el arrogante *artiste* cuya intimidación nadie osaba perturbar.

Esa noche me tocó a mí llevar al comedor una gran bandeja cargada con vajilla de porcelana, platos de oro sólido, copas de cristal y cubiertos de plata. Las doncellas entrenadas en el arte de preparar la mesa la habían cubierto con manteles de encaje hechos a mano y un enorme cuenco lleno de lirios blancos. Los sirvientes utilizaban poleas para bajar un enorme candelabro, de modo que las criadas pudiesen encender sus cien velas largas y delgadas.

Mi respiración se volvió agitada mientras subía la escalera circular con la pesada bandeja en las manos. Abrí la puerta de servicio empujándola con la espalda, entré con la bandeja en el lujoso comedor y la apoyé sobre un bufete de mármol. El dux se encontraba en el centro de la habitación acompañado de dos de sus corpulentos guardias. Hasta ese momento había estado hablando en voz baja —en todos los rostros había una expresión sombría—, pero cuando entré jadeando y resoplando, se interrumpió abruptamente. Los tres hombres observaron en silencio mientras yo descargaba la bandeja. Me tomé mi tiempo: cogí cada pieza con mucho cuidado, con la esperanza de que el dux continuase hablando en mi presencia. Pero antes de haber acabado mi tarea, el anciano agitó una mano arrugada y venosa en mi dirección y exclamó:

—¡Vete!

Yo hice una pequeña reverencia y salí de la habitación. Después de haber cerrado la puerta, aunque no del todo, me agaché para mirar a través de la cerradura.

El dux dijo:

—Quiero que vosotros dos estéis preparados esta noche, allí. —Señaló hacia un extremo de la habitación—. Detrás del retrato de la «Duquesa Fea».

Los dos guardias miraron hacia donde señalaba el dux, pero mi visión era muy limitada, de modo que me aparté del ojo de la cerradura y abrí apenas la puerta para poder ver el extremo de la habitación. En aquella pared estaba colgado un retrato de dos metros y medio de alto de la duquesa de Tirol, una mujer de ojos azules. Una nariz bulbosa apretada entre las mejillas carnosas y los ojos muy juntos le habían conferido a la pobre mujer el apodo popular de la Duquesa Fea. El artista, en un valiente intento por distraer la atención del desafortunado rostro, había tratado de suavizar y oscurecer a la modelo entre remolinos de satén rosado, montones de perlas y un tocado imponente. No cabía duda de que era un pintor habilidoso, pero nadie tiene *tanto* talento.

Los tres se dirigieron hacia la pintura y descubrí la manera en que dos hombres podían ocultarse detrás de ella cuando el dux tiró del marco dorado y el cuadro se abrió girando sobre unos goznes ocultos. Detrás había un oscuro pasadizo, sin duda una de las numerosas galerías secretas que llevaban al puente de los Suspiros y continuaban hasta las terribles mazmorras.

El dux les enseñó a los guardias cómo deslizar un pequeño panel colocado detrás de uno de los ojos azules de la duquesa. En el pasadizo había una escalera de madera lo bastante alta como para que un hombre pudiese mirar a través de los ojos del retrato. El dux volvió a colocar el panel en su lugar y vi que el ojo falso era una obra maestra de *trompe l'oeil*. El dux volvió entonces la espalda al retrato y dio instrucciones a sus dos guardias para que vigilasen la mesa durante la cena y estuviesen atentos a su señal.

—Cuando haga esto —dijo, curvando el dedo índice en un gesto vagamente seductor— salid del escondite y lleváoslo de aquí.

Uno de los guardias preguntó:

—¿A Los Plomos, mi señor?

El guardia del dux se refería a los calabozos de la prisión que se encontraban directamente debajo del techo de tejas de plomo, que hacían que las celdas fuesen más calurosas en verano y más frías en invierno. Los Plomos estaban reservados para alojar a prisioneros de alto rango mientras meditaban acerca de sus opciones. Aunque eran espartanos e incómodos, los calabozos eran infinitamente mejores que las mazmorras, una madriguera de cuevas oscuras e infestadas de ratas con puertas bajas, cerrojos de hierro y cámaras especiales donde hombres infrahumanos torturaban sin piedad a sus prisioneros. Algunas noches se podía ver a algunas figuras lóbregas que salían remando a través de una puerta de esclusa llevando un saco pesado y deforme para arrojarlo mar adentro, donde nadie pudiese oír el chapoteo en el agua.

El dux lo pensó un momento y luego dijo:

—No tengo tiempo para delicadezas. Llevadlo directo a las mazmorras.

Los guardias se miraron fugazmente y el que había preguntado adónde debían llevar a su víctima se aclaró la garganta antes de hablar.

—Con todo respeto, mi señor, se dice que Herr Behaim es íntimo amigo de Su Santidad.

La imprudencia de ese hombre me sorprendió. Pensé que el astrólogo debía de ser un hombre realmente poderoso para que un simple guardia se atreviese a cuestionar una orden. Los ojos fríos y húmedos del dux se entornaron hasta que su rostro adquirió esa expresión astuta y malvada que muy pocos veían alguna vez. Se acercó a los guardias y su voz se convirtió en un susurro conspirativo. Rogué para que la pesada puerta de servicio no crujiese cuando la abrí un par de centímetros más para poder oír lo que decía el dux.

—Hay conspiraciones contra nuestra República Serenísima. Debemos protegerla, incluso de Roma.

Los dos hombres tenían el aspecto típico de la pequeña guardia personal del dux. Eran hombres rudos, jóvenes e ignorantes a quienes les gustaba pelear y pasearse vestidos con impecables uniformes. Con el tiempo dejarían de estar al servicio del dux, se casarían con muchachas fuertes y sanas y se convertirían en panaderos, herreros o comerciantes de frutas. No tenían nada que ver con los escogidos *Cappe Nere*, quienes trabajaban junto con los inquisidores y estaban bien entrenados para llevar a cabo interrogatorios brutales y ejecuciones despiadadas. Muchos herejes que se enfrentaban al auto de fe habían mirado hacia abajo desde el poste de la hoguera para ver a un impasible *Cappa Nera* encendiendo la pira.

La policía secreta del Consejo de los Diez estaba formada por asesinos que llevaban la capa negra de por vida, pero la guardia del dux la integraban un puñado de jóvenes rufianes incompetentes que cambiaban continuamente. Fue por eso por lo que los dos muchachos ignorantes que estaban en el comedor, pensando que el dux les había otorgado su confianza, resoplaron al unísono para demostrar tanto su aprecio por la confianza del dux como su ofendido patriotismo.

El dux asintió levemente como un sabio decepcionado y se encogió de hombros como si ese asunto no estuviese en sus manos.

— Espero que Herr Behaim me hable como un honesto cristiano durante una cena civilizada, pero si no es así... bueno, haremos lo que tenemos que hacer. Por Venecia.

Los guardias mascullaron: «Por Venecia», luego hicieron una reverencia y desaparecieron detrás del retrato de la duquesa. Con un crujido de madera sobre el lienzo, uno de los ojos azules del lienzo se tornó súbitamente marrón.

Bajé a toda velocidad a la cocina, salvando de un salto los últimos cuatro escalones, e irrumpí a través de la puerta trasera. Todos los cocineros se volvieron para mirarme. Dante alzó una ceja inquisidora y Enrico dejó su pala de madera para sacar el pan del horno. Giuseppe, encorvado sobre su inactiva escoba, me miró fijamente mientras yo informaba al chef.

Él apenas si me miró, y tampoco hizo un alto en los preparativos. Añadió un poco de vino a la salsa, revolvió la mezcla y dijo:

— Conspiraciones contra Venecia, ¿eh? — Sonrió y luego mojó la punta del dedo en la salsa, se lo llevó a la lengua y cerró los ojos para saborear los matices del fondo. Cuando abrió los ojos añadió —: ¿Aún estás aquí?

— Pero maestro — dije —, el dux piensa secuestrar al astrólogo del Papa.

El chef cogió entre los dedos un poco de sal de un plato, espolvoreó la salsa y la revolvió de nuevo.

— Eres muy bueno espiando, Luciano, y eso puede resultar muy útil, pero no te pongas pesado.

— Pero maestro...

— Ve a buscar más leña. Tengo una cena que preparar.

El libro de los nepentes

El chef tenía razón, por supuesto. Yo era bueno espiando porque me había pasado la mayor parte de mi joven vida haciéndolo, no sólo como él, para aprender los modales adecuados, sino por una simple cuestión de supervivencia. Marco y yo habíamos espiado a los comerciantes del Rialto, esperando el momento propicio en el que uno de ellos nos diera la espalda el tiempo suficiente para poder coger nuestro botín y salir corriendo. Mientras buscábamos a Rufina en el Campo San Casiano, espiábamos a las prostitutas que olían a vino y almizcle, fascinados por las cópulas rápidas y bruscas que presenciábamos en los oscuros callejones. En una ocasión vimos a una mujer apretada contra la pared con las faldas amontonadas en la cintura y las piernas enlazadas alrededor de un hombre que lanzaba gruñidos al tiempo que le acariciaba los pechos y embestía con violencia contra sus caderas. Ella miraba de soslayo bajo la luz de la farola y contaba sus monedas detrás de la cabeza del hombre.

Marco y yo espiábamos a las ancianas que pagaban las sardinas con manos temblorosas, esperando que se les cayese alguna moneda. Fuera de las casas de juego vigilábamos a los nobles que salían tambaleándose, y buscábamos siempre a alguno que estuviese lo bastante borracho como para no sentir nuestros dedos en su bolsillo de terciopelo. Espiábamos a los elegantes hijos de las casas aristocráticas y nos quedábamos asombrados por el modo en que paseaban por las calles, despreocupados y seguros de sí mismos, como si el mundo fuese un lugar seguro, como si no hubiera un peligro acechando a cada paso y desastres a la vuelta de la esquina. Era evidente que esos chicos no pasaban hambre y que no les dolían los dientes, ya que se echaban a reír por cualquier motivo. Nos preguntábamos por qué Dios les había concedido a ellos todas las ventajas que nos faltaban a nosotros. En cuanto a mí, yo creía, como había predicho la Canterina, que la marca de nacimiento que tenía en la frente había sellado mi destino. Pero no alcanzaba a comprender qué había de malo en Marco.

Después de unirme al personal del palacio, comencé a espiar a los cocineros que desperdiciaban comida, que yo luego envolvía para llevársela a Marco y Domingo. También espiaba a los otros criados, al chef y su familia, y al dux. De hecho, todos y cada uno de los días de mi vida estaban enlazados por un hilo resbaladizo de observación y cálculos. El espionaje había sido mi medio para conocer el mundo y

sobrevivir en él. El espionaje me había mantenido con vida, y no veía razón alguna para abandonarlo.

Durante las cenas de Estado, mi trabajo como aprendiz me permitía disfrutar de maravillosas oportunidades para espiar. Subía y bajaba la escalera de caracol, transportando alegremente cada nuevo plato y llevando a la cocina los platos sucios. Acarreaba fuentes cargadas y soperas humeantes a las criadas que esperaban en el rellano y echaba rápidas miradas al comedor mientras las mujeres entraban y salían con las bandejas. Las criadas dejaban la puerta entreabierta y de ese modo sabían cuándo debían servir más vino o llevar el siguiente plato. Esa ligera abertura era suficiente para permitir que las voces del dux y sus invitados llegasen al rellano. Entre plato y plato me demoraba allí con las criadas mientras mantenía los oídos bien abiertos para escuchar las conversaciones del dux.

La noche de la cena con el astrólogo del Papa miré a través de la rendija de la puerta de servicio mientras el dux y Herr Behaim entraban a través de las grandes puertas dobles que había en el otro extremo del comedor. Un ojo marrón de la Duquesa Fea de ojos azules siguió al dux y a Herr Behaim cuando ambos se acercaron a la mesa y ocuparon sus asientos. Herr Behaim alabó la elaborada decoración bizantina, las paredes cubiertas de seda y el techo abovedado, y advertí que su italiano estaba acentuado con un gruñido germánico. El dux se sentó frente al retrato de la Duquesa Fea y Behaim lo hizo a su derecha, la mano que se encargaría de hacer el gesto fatídico.

La cena empezó con queso Asiago rebozado con hierbas y asado justo hasta el punto en que adquiere una tonalidad dorada. Era un plato complicado porque tenía que asarse sólo hasta el borde del fundido, ya que, un segundo más tarde, el queso comenzaría a derramarse a través de su crujiente envoltura y echaría a perder la presentación del plato. Aún siseando al apartarlo del fuego, el plato debía ser llevado rápidamente a la mesa antes de que se enfriase y se solidificase. El queso estaba acompañado de una botella fría de Foianeghe Rosso de la bodega del dux, un vino aromático con el carácter de una obertura.

El dux cortó la delicada corteza hasta llegar a la masa de queso caliente y blanda. Herr Behaim alzó el tenedor y admiró el reflejo titilante de la luz de las velas en la plata.

—Este encantador utensilio que habéis inventado los italianos..., decidme otra vez cómo lo llamáis.

—Tenedor.

—¡Por supuesto! ¿Por qué nunca puedo recordar esa extraña y pequeña palabra? He oído decir que se está convirtiendo en una moda en la corte francesa.

—¿Los franceses? Dudo de que puedan aprender a manejarlo.

Debéis ser compasivo, mi señor. Italia impone el estilo; el resto de nosotros sólo podemos seguirlo.

El dux sonrió, se llevó el tenedor cubierto de queso a la boca y cerró los ojos mientras el sabor se extendía sobre su lengua, mantecoso y pleno de hierbas crujientes. Antes de alejarme corriendo en busca del siguiente plato lo oí ronronear de placer.

Para el *primo piatto*, el chef había elegido un plato al que llamaba gnocchi, unas pequeñas bolas de patata y harina hervidas. Era un plato inusual, ya que las patatas

constituían una rareza del Nuevo Mundo y muy poca gente las conocía. Los gnocchi estaban cubiertos simplemente con mantequilla dorada y salvia y luego espolvoreados con Parmigiano-Reggiano recién rallado. Era una presentación sencilla sin guarnición y acompañada de un vino blanco de mesa sin ninguna característica especial.

Sentí que la boca se me hacía agua mientras llevaba los gnocchi al comedor. Había probado una de esas pequeñas bolas en la cocina y me había encantado el sabor terroso y la resistencia que ofrecía cuando intentaba hundir los dientes en ella. La mantequilla y la salvia se extendieron por el interior de mi boca, de modo que el sabor persistió incluso después de haber tragado. Me gustó la forma en que se asentó en el estómago, sólido y nutritivo, y decidí que averiguaría cómo se preparaba ese plato.

Cuando la criada colocó sobre la mesa los dos sencillos platos de gnocchi, el dux miró a la muchacha enarcando las cejas.

—¿Bolas de masa hervida? —Se volvió hacia su invitado— Os pido disculpas por la sencillez de esta comida. La enviaré inmediatamente de vuelta a la cocina.

Pero Behaim apoyó una mano en el brazo del dux.

Por favor, mi señor. La reputación de vuestro chef es bien conocida. Estoy seguro de que esta comida es deliciosa.

Una sonrisa incómoda se dibujó en el rostro del dux.

—Debo admitirlo; me encantan estas bolas de masa hervida. —Rió con disimulo—. Debajo de nuestras ropas nobles tenemos estómagos de campesinos, ¿eh?

Ambos hombres intercambiaron una sonrisa, menos cortés y más auténtica que antes, y se concentraron en los gnocchi. Desde donde me encontraba podía oír los murmullos de placer cuando sus dientes se hundían en los terrones de masa de patata con mantequilla.

—Perfecto —dijo Behaim—. Y, tal como sospechaba, nada corriente.

—Sí, sí, al dente y, sí..., diferente —comentó el dux con la boca llena.

La conversación cortés se interrumpió mientras ambos devoraban su comida de campesinos. Oía la masticación húmeda y el chocar de los cubiertos sobre la porcelana sin ninguna ceremonia. Los dos hombres ayudaban a bajar la comida con el modesto vino, y ambos rebañaron con sus gnocchi los restos de mantequilla y queso que quedaban en la bandeja. La camaradería reemplazó los modales cortesanos y la cordialidad se unió a la mesa como un tercer comensal.

El dux se apoyó en el respaldo de la silla y entrelazó los dedos sobre el vientre.

—Bien, hemos comido estas bolas de patata juntos. No mencionaré este hecho si vos tampoco lo hacéis.

—Me encantará guardar el secreto si puedo confiar en que me invitaréis a hacerlo otra vez.

Al oír la palabra «secreto» me acerqué un poco más a la puerta e hice un esfuerzo por captar cada una de las palabras.

—Si uno desea conocer el secreto de un amigo —dijo el dux—, debe ofrecerle a ese amigo una buena razón para que lo comparta.

—Mi señor entiende cómo funciona el mundo.

En el rellano de la escalera, una de las criadas me palmeó ligeramente la espalda al tiempo que me decía:

— Te resultaría mucho más fácil escuchar la conversación si te unieras al dux en la mesa. ¿Quieres que pongamos un cubierto para ti? ¿O quizá nos honrarás trayendo el siguiente plato?

Bajé la escalera seguido por el rumor del cloqueo en la mesa.

Cuando regresé con el pescado, la criada me quitó ambos platos de las manos, abrió la puerta empujándola con la cadera y entró en el comedor. El dux estaba inclinado hacia su invitado como si estuviese a punto de hacerle una confidencia, pero al ver a la criada volvió a sentarse erguido en su silla y se limpió los labios con una servilleta.

Después de la simplicidad culinaria de los gnocchi, el plato de pescado fue asombroso. Pellegrino había dedicado todo el día a preparar los dos salmonetes rojos. Les había quitado parcialmente las cabezas y los había limpiado a través de esas pequeñas aberturas, dejando los cuerpos intactos. Luego masajeó cada pescado para ablandar la carne y las espinas, que quitó con delicadeza sin romper la piel. Mezcló la carne del salmonete con carne de cangrejo picada, pan remojado en crema de leche, cebollas finamente picadas, un susurro de ajo, tomillo, nuez moscada y mantequilla, y luego la metió de nuevo en el interior del pescado. Pellegrino volvió a colocar las cabezas en su lugar y modeló los pescados para darles su forma original. Rodeó los salmonetes rellenos de vegetales y hierbas y los envolvió en pergamino para que se cocieran a fuego lento en su propio vapor aromático.

En el plato parecían simples salmonetes asados rodeados de una guarnición de rodajas de limón. La criada colocó un plato delante de cada hombre y el dux dijo:

— ¿Más comida sencilla?

Pero cuando su primer corte reveló la inesperada mezcla de su interior se echó a reír ruidosamente.

— No cabe duda de que vuestro chef tiene sentido del humor —señaló Herr Behaim. Luego se llevó un trozo de salmonete a la boca, lo retuvo en su interior y lo hizo girar con la lengua. El placer afluyó a sus mejillas—. *Mein gott in Himmel*, no sé qué es lo que estoy comiendo, pero me acerca a Dios.

El dux masticaba con expresión pensativa.

— ¿Cangrejo?

— Tal vez, pero algo más. Las apariencias engañan.

— Como en la vida —añadió el dux.

— Bien dicho, mi señor. No creeríais la de cosas ridículas que la gente espera que yo sepa simplemente porque soy el astrólogo del Papa. Esperan conocimientos ocultos de toda clase. La inquisición de las mentes ignorantes; se avergüenzan a sí mismos.

El dux se inclinó hacia su invitado.

— Amigo mío, hemos comido juntos esas bolas de masa hervidas. ¿No pretenderéis que crea que vuestros conocimientos e limitan a la astrología?

— Remedios con hierbas. —Behaim se encogió de hombros—. Y tengo un ligero interés en la alquimia, no es ningún secreto.

— Todos los hombres tienen secretos.

El dux sonrió.

Mi señor, mis secretos sólo interesan a mi confesor. Y creo que incluso él está aburrido de ellos.

—Imposible. —El dux se acercó un poco más a su invitado—. Sois conocido como el hombre más culto de Europa.

—Me halagáis, pero eso es absurdo. Como mi señor ha podido observar, las cosas no siempre son lo que parecen. —Behaim alzó su copa de vino y bebió un trago del tocai bien frío que el chef había elegido para exponer cada matiz del complicado relleno de los salmonetes. Behaim olió el vino, bebió otro trago y retuvo el líquido un segundo en la lengua antes de tragarlo—. Ah, vuestro chef es un verdadero artista.

El dux probó el vino y asintió.

—Es verdad. Este tocai aumenta el misterio de la comida. Admito que estoy confundido.

Bebió todo el contenido de la copa y chasqueó los labios.

—Todos los misterios deberían ser igualmente deliciosos. —Behaim degustó un bocado de salmonete con los ojos cerrados—. Es como escuchar una sinfonía —dijo.

—Mmm.

El dux se apoyó en el respaldo de la silla. Alzó la mano derecha y vi un dedo extendido. Desvié la mirada hacia el retrato de la Duquesa Fea y observé que su ojo marrón se entornaba anticipando el momento. Pero en lugar de hacer la señal convenida con anterioridad, el dux sólo llamó a la criada para que le sirviese más vino.

La otra criada me dio un pescozón.

¿Es que tenemos que rogarte que busques cada plato? —Mientras comenzaba a bajar la escalera, añadió entre dientes—: Demasiado curioso para tu propio bien.

El chef Ferrero se había encargado en persona de la preparación del plato principal. Las tiernas chuletas de ternera habían sido sumergidas en huevos batidos y harina especiada, luego tostadas ligeramente y servidas sobre una oscura salsa marrón. La presentación se completaba con una pizca de hojas de lavanda y pétalos de caléndula —verde y dorado, como una mañana de primavera—, además de una rebanada de pan crujiente en lugar de las acostumbradas cebollas glaseadas.

—Ternera —dijo Behaim—. Qué lujo. Uno se pregunta cuántos terneros son arrancados de sus madres para que nosotros podamos comer bien.

—Ése es el lujo. Nosotros ingerimos la inocencia de la infancia.

Behaim hizo girar el tenedor en la especiada salsa.

—Esta salsa es inusualmente oscura. Absorbe la luz. —La probó—. *Mein Gott*, ¿qué es ese sabor?

El dux cortó un pedazo de carne y lo masticó poco a poco.

—Confieso que es nuevo para mí. Mi chef tiene una imaginación inagotable.

Mantuve la puerta de servicio entreabierta con la punta del pie y los observé mientras comían la ternera lechal, lo bastante tierna como para poder cortarla con el tenedor. Ambos mordisquearon los pétalos de caléndula y empaparon el pan esponjoso en la salsa oscura. Yo no apartaba la vista del dedo índice del dux y esperaba a que hiciera el gesto que llamaría a los guardias; el ojo marrón también permanecía atento y jamás parpadeaba. Los dos hombres alzaron sus copas y brindaron por la inocencia con un Cabernet envejecido en barrica de roble.

—Esta salsa es magnífica —comentó Behaim—. Creo que a su Santidad le encantaría.

El dux se inclinó hacia un lado y le propinó un leve codazo en las costillas.

—Si Borgia disfruta de la misma variedad con la comida que con sus mujeres, me temo que una salsa maravillosa no sería suficiente. Aun así, trataremos de arreglarlo... —El dux se volvió en su silla y levantó la mano. Yo pensé: «¡Ahora!». Pero sólo llamó a la criada —. Mujer —ordenó—, busca la receta de esta salsa para mi invitado.

La mujer salió rápidamente al rellano y volvió a darme un golpe en la cabeza.

—Ya lo has oído —dijo—. Consigue la receta.

Encontré al chef disponiendo unos pastelillos dulces en una bandeja de postre, pero antes de que pudiese hablar me preguntó:

—¿Están comiendo la salsa de la ternera?

—Sí. Están rebañando los platos con pan.

—Bien. Bien. —El chef parecía nervioso; podría pensarse que estaba sirviendo al Consejo de los Diez. Luego añadió—: Mantén los ojos bien abiertos, Luciano, y dime lo que ocurre.

—Maestro, el dux quiere la receta de la salsa para Su Santidad.

—¿La salsa? ¿Estás loco? —El chef meneó la cabeza con énfasis—. Me encantará preparar mi salsa de nepentes para Su Santidad, pero no puedo divulgar la receta. Si cualquiera pudiese cocinar como Amato Ferrero, ¿qué valor tendría yo?

Le llevé esa respuesta a la criada y ella se la transmitió al dux. Al saber que el chef se había negado a compartir su receta golpeó la mesa con el puño.

—¡Menuda insolencia! —rugió.

Pero de nuevo Behaim se encargó de apaciguar su ánimo apoyando una mano diplomática sobre su brazo.

—Vuestro chef tiene razón —dijo—. Un artista debe proteger los secretos de su oficio. Tal vez le permitáis viajar a Roma y que prepare el plato personalmente para Su Santidad.

—Por supuesto. Pero... ¿de qué estábamos hablando?

Behaim se apoyó en el respaldo de su silla, bebió un sorbo de Cabernet y frunció la frente.

—Salsa de nepentes. Un nombre extraño. Creo que Nepentes era un dios griego, ¿el dios del sueño? No, ése era Morfeo. ¿Era Nepentes el dios de la memoria, o del olvido? —Hizo un gesto con la mano—. No lo recuerdo.

El dux miró con aire ausente el retrato de la Duquesa Fea y dijo:

—¿Qué podría saber yo acerca de los dioses griegos? Vos sois el erudito. —Parpadeó rápidamente y luego miró alrededor de la habitación al tiempo que suspiraba—. Es extraño. Nunca había reparado en que la Duquesa Fea tenía un ojo marrón. —Se dejó caer en la silla—. Tal vez he bebido demasiado vino.

Behaim miró el retrato de la duquesa y meneó la cabeza.

—No sé cual es el color de los ojos de esa dama. Nunca me he sentido demasiado inclinado a mirar ninguno de sus retratos.

—Es comprensible.

La comida acabó con vino especiado y una bandeja de pastelillos dulces oblongos. Los extremos de los pastelillos habían sido sumergidos en otra salsa marrón oscuro, que se había solidificado.

— Los llamamos «huesos de los muertos» — dijo el dux. Alzó uno en el aire y lo hizo girar para examinar el extremo recubierto—. Pero nunca lo había visto con este... ¿qué es esto?

— Vuestro chef es un artista con un gran sentido del humor. Sirve los huesos de los muertos vestidos de luto.

El dux levantó el vino con especias.

— Comeremos los huesos de los muertos y brindaremos por la vida.

Behaim brindó y bebió un trago de vino, luego escogió un pastelillo y lo mordió. Su rostro se transformó como el de un santo en éxtasis.

— Mmm. El baño de este pastelillo es tan erótico como divina era la salsa de la ternera. Induce a querer más.

El astrólogo lamió las pequeñas migajas que habían quedado en sus labios.

El dux mordió el extremo oscuro de un pastelillo, masticó y dijo:

— Uno piensa en su juventud. — Tragó—. Sorprendente. Incluso después de que el sabor se haya esfumado, el placer permanece como un cosquilleo en el cerebro. Delicioso como el sexo.

— Mmm. Irresistible como el pecado.

Ambos masticaron en silencio y continuaron comiendo los deliciosos pastelillos hasta que no quedó ninguno en la bandeja. Ahora, las criadas estaban junto a la puerta con el oído aguzado tanto como yo, y ninguna me golpeó la cabeza. La mayor de las dos dijo:

— Sexo y pecado. Bah. Cerdos.

Behaim acabó su copa de vino especiado y se recostó en su silla.

— Bueno, bueno, mi señor, nos hemos comido la inocencia y la muerte y estamos satisfechos. Lo que no se puede hacer en la vida lo hemos conseguido en vuestra mesa. — Apartó la silla y se levantó—. Os agradezco esta cena memorable. Mis respetos a vuestro chef.

El dux permaneció en su silla con la mirada fija en el retrato de la Duquesa Fea.

— Creo que me estoy olvidando de algo. Pero eso es lo que suelen hacer la comida, el vino y la edad, ¿verdad? — Su mano se alzó una vez más, pero sólo para frotarse los ojos. Meneó la cabeza como si quisiera aclarar sus pensamientos, luego se puso de pie y pasó un brazo por los hombros del astrólogo—. Transmitidle mis saludos a Su Santidad. — Sonrió—. Borgia, menudo bribón.

Ambos abandonaron el comedor riendo como si fuesen íntimos amigos.

El ojo marrón de la Duquesa Fea los siguió hasta las puertas dobles. El ojo parpadeó, barrió la habitación desierta, miró por un instante y luego, después de un sonido sutil de la madera al deslizarse contra el lienzo, se tornó azul e inmóvil.

Ayudé a las criadas a quitar la mesa y luego bajé corriendo a la cocina y dejé los platos sucios en la tina con agua jabonosa, sin frotarlos. El chef no pareció percatarse de ello y me indicó que me acercase con un gesto ansioso.

— ¿Y bien? — me preguntó—. ¿Han arrestado al astrólogo?

— No, maestro. Justo cuando pensé que lo harían, ambos comenzaron a actuar como si fuesen amigos de toda la vida.

El rostro del chef se relajó. Se sentó en un taburete y dijo:

— *Bene*.

— Pero, maestro, ha sido todo muy extraño. ¿Qué les habéis dado de comer?

El chef Ferrero miró el suelo durante un momento y luego a mí.

— La comida tiene poderes, Luciano. Cada plato obra su propia magia, una especie de alquimia que cambia nuestros cuerpos y nuestras mentes. — El chef apoyó una mano sobre mi hombro —. Piensa un momento en el efecto del queso fundido. Blando, caliente, reconfortante, tan fácil de comer que apenas si necesitas masticarlo. Hace que un hombre se relaje. Luego llegaron los gnocchi. Comida simple, común, para inspirar confianza, para despertar una sensación de humanidad compartida y el placer de las cosas sencillas. Los gnocchi alimentan la camaradería.

— Ambos convinieron en mantener en secreto su amor por ellos — dije.

— ¿Sí? — El chef sonrió —. Después, el sorprendente salmonete rojo de Pellegrino hizo que reflexionaran acerca de lo absurdo que es juzgar dejándose guiar por las apariencias. El dux esperaba que Behaim supiese algo basándose en su reputación, pero el pescado hizo que se cuestionara sus supuestos.

— ¿Qué esperaba el dux que supiera Behaim?

El chef hizo un gesto con la mano restándole importancia a la pregunta.

— Lo importante es que, si estaba equivocado, el dux hubiera parecido estúpido.

Me propiné mentalmente un golpe en la cabeza. «*Stupido*.» El libro. El dux esperaba que Behaim supiera algo acerca del libro.

El chef continuó:

— La ternera es algo obvio. Nadie puede comer ternera sin pensar en la inocencia. Yo la serví con pan en lugar de cebollas porque el pan es más humano. Los animales pueden desenterrar las cebollas y comerlas crudas. Sólo los seres humanos cultivan el grano. Eso significa planificar para el futuro, moler la harina, añadir la magia de la levadura y luego cocer con cuidado. El pan le recuerda al hombre que es un ser civilizado. — Sonrió levemente —. También ayuda a que se coman toda la salsa. No quería que se perdieran la salsa.

— Mojaron pan hasta dejar los platos limpios como una patena.

— Para cuando llega el postre, el hambre está aplacada y el comensal satisfecho comienza a pensar en la condición humana. Comer huesos de los muertos inspira pensamientos de inmortalidad. Una salsa negra, misteriosa y deliciosa sugiere enfrentarse a lo desconocido y amarlo. No hay nada que temer. Tomados en conjunto, los elementos de esta comida conspiraron para aliviar las sospechas del dux y dejarlo satisfecho.

— Eso es muy ingenioso, maestro.

— Muy bien, ¿qué has aprendido, entonces?

— Que la comida puede manipular los corazones y las mentes de los hombres.

— Muy bien. Ahora termina de lavar esos platos.

Pero el chef había omitido una explicación para sus exquisitos y alabados nepentes, el momento álgido de la cena y el punto de inflexión de la actitud del dux.

— ¿Y la salsa de la ternera, maestro?

— ¿Qué pasa con ella?

— Bueno, después de haber comido esa salsa...

—Es suficiente. —El chef se ajustó el alto gorro de cocinero de modo que calzara bien sobre la frente, lo que nunca era una buena señal—. No puedes aprender los secretos del maestro sin hacer antes el trabajo. Lava esos platos. Y la próxima vez frótalos primero, de la manera que te enseñé.

Marrone.

Yo estaba vivamente impresionado por la habilidad del chef, pero era evidente que éste no estaba dispuesto a compartir sus secretos con facilidad. Primero tenía que ganarme su confianza, de modo que esa noche decidí hacerme cargo yo mismo de ese asunto de cocinar. Haría un gran gesto. ¿Cuán difícil podía ser? Si combinabas sólo ingredientes apetitosos, el resultado *tenía* que saber bien. Parecía tratarse de una simple cuestión de sentido común. Prepararía algo tan delicioso, original y extraordinario que el chef rebosaría de orgullo, me llamaría virtuoso culinario y me ascendería allí mismo. Después de ajustar el fuego debajo de las ollas para que el caldo se cociera a fuego lento, encendí el horno de Enrico y me dediqué a planear mi estrategia.

La carne estaba fuera de cuestión porque no conocía los secretos de la sazón y la cocción. Los vegetales eran un poco complicados también, ya que todos ellos necesitaban preparativos delicados que me eran completamente desconocidos. Comencé con un trozo de queso cremoso porque parecía una base rica y elegante que necesitaría muy poco adorno. Corté una gran rebanada de queso, le quité la cáscara dejando sólo el voluptuoso centro, que coloqué en un cazo limpio. Yo había notado que el vino acompañaba los mejores platos, de modo que añadí suficiente clarete para rebajar el queso hasta que adquiriera una consistencia que me permitiera mezclarlo. Mientras combinaba los ingredientes observé cómo el blanco puro se convertía en un tono rosa oscuro y el fuerte aroma del vino ahogó la fragancia lechosa del queso. Aunque el cambio de color y aroma fue inesperado, decidí que no era fatal para echar el plan por la borda.

En una ocasión, el chef había dicho que las piedras angulares del arte culinario eran la mantequilla y el ajo, de modo que añadí alegremente un buen pedazo de mantequilla ablandada y una gran cabeza de ajo machacado. Lo revolví todo hasta conseguir una mezcla uniforme, la probé con la punta del dedo y decidí que no estaba mal. Pero que no estuviese mal no era lo bastante bueno para un gran gesto. Me coloqué delante del horno de ladrillo y pensé qué podría convertir esa mezcla de queso de extraño aroma en algo que hiciera que el chef alzara las cejas en un gesto de sorprendido reconocimiento.

El horno de ladrillo me recordó a Enrico, quien a menudo se jactaba de que sus panes y confituras dulces eran los favoritos de todo el mundo. En una ocasión había dicho: «Las comidas son sólo un pretexto para llegar al postre».

Yo no estaba seguro de que eso fuese verdad, pero había notado que la gente recibía los postres con una sonrisa, aunque ya habían comido hasta hartarse. Las confituras siempre encontraban el favor de los comensales, de modo que añadí una generosa ración de miel a mi creación.

Después de mezclarla bien, su aspecto resultaba bastante agradable, suave y denso, como un budín o una natilla. Incluso me había acostumbrado al color de la

ternera cruda provocado por el vino, y pensé que todo el asunto podría funcionar, pero cuando volví a probarlo su sabor era realmente desagradable. Algo estaba mal, desequilibrado, equivocado, pero ¿qué?

Recordé a Pellegrino añadiendo pasas a un budín con el comentario de que «Cualquier budín mejora con la fruta». Ya desesperado, añadí un puñado de pasas a la mezcla y revolví. Ahora había perdido la textura sedosa y las pasas parecían pequeñas cucarachas, pero esperaba que la magia de la cocción las hinchara, diese adherencia a la mezcla pastelera y combinara los sabores. Lo eché todo en un cazo cuadrado y lo deslicé dentro del horno.

La cocina se llenó de inmediato con el olor del ajo, un hecho que normalmente era bueno pero, como comprendí al instante, no para un postre. Sin embargo, la miel y el ajo eran excelentes ingredientes en sí mismos, y quizá yo había tropezado con una nueva y maravillosa combinación. Vi que aparecían burbujas en el borde del cazo y la mezcla mostró diminutos agujeros de mantequilla burbujeante. Luego, las pasas se hincharon, cubiertas por una película de queso que tenía el aspecto de una costra blanca. Toda la mezcla brillaba bajo una capa aceitosa de mantequilla derretida y presentaba un nauseabundo parecido con un abundante vómito.

No pude probarlo. Puse la mezcla en un plato y se la ofrecí a *Bernardo*, pero después de olisquear brevemente el mejunje me miró con los ojos entornados y se alejó con la cola erguida. Me fui a la cama confuso pero no derrotado.

El libro de Landucci

No seguí presionando acerca del dux por temor a que me pusieran de patitas en la calle; Venecia es un lugar extraordinariamente doloroso para ser pobre. Ser pobre en Venecia significa sufrir privaciones rodeado de riqueza; escarbar entre los montones de basura en una ciudad que rebosa de productos exquisitos llegados de todos los rincones del mundo; temblar a la sombra de los magníficos palacios de mármol que quitan el aliento con su opulencia.

Sólo había una semana al año en que todos los venecianos podían sentirse protegidos y despreocupados. En primavera, Venecia celebraba la Sensa, las nupcias simbólicas del dux con el mar. Durante la Sensa, los padres de la ciudad suministraban comida y bebida suficientes para que los venecianos se divirtieran, completamente desinhibidos durante ocho días. En esta celebración, el mar, del que Venecia dependía para su prosperidad, se convertía en la novia simbólica del dux en una asombrosa exhibición sin parangón entre las fiestas venecianas.

Para nosotros —huérfanos, borrachos, prostitutas, deficientes mentales y todos los demás desterrados de la sociedad veneciana—, las excitadas conversaciones comenzaban varias semanas antes. Acostumbrábamos a sentarnos en los muelles y en las *piazas* en ruinas formando grandes grupos, alardeando acerca de cuántas mollejas de pollo devoraríamos, cuánto queso engulliríamos, cuantos litros de vino seríamos capaces de echarnos al colete. Prometíamos que nos hartaríamos de comida y cantaríamos y bailaríamos por la calles hasta perder el conocimiento. Hombres convertidos en ruinas, desdentados, desnutridos y apestosos en sus harapos infestados de piojos prometían violar a todas las mujeres que se les pusieran por delante, ya fuesen humildes o nobles. Las mujeres, igualmente licenciosas y mugrientas, reían entre dientes como si fueran jovencitas aduladas.

El gran día comenzaba con una procesión de embarcaciones adornadas con guirnaldas rosadas y llenas de senadores vestidos con capas de color escarlata. La gente llenaba la *piazza* San Marco y trataba de encontrar una posición favorable desde la que poder ver al dux, el resplandeciente novio ataviado con sus ropas doradas, cuando salía del palacio ducal y subía a bordo del *Bucentauro*, que refulgía de banderas carmesí ondeando en sus mástiles. El *Bucentauro* encabezaba una flotilla que partía de la laguna; el sol brillaba sobre cientos de remos mientras un coro compuesto de doscientos hombres cantaba en la orilla y las campanas de todas las iglesias repicaban sin cesar.

Una especie de vértigo contagioso inundaba la ciudad cuando veíamos al dux instalado en la proa del *Bucentauro* para entonar su voto. El dux alzaba ambos brazos y proclamaba: «Nos desposamos contigo, oh, mar». Luego lanzaba una alianza de oro a las aguas del Adriático. La multitud rugía de júbilo y la flotilla formaba un enjambre alrededor del *Bucentauro*. Sonaban las trompetas, los cañones disparaban salvas de honor y la gente alzaba sus voces en una cacofonía de gritos de alegría.

Las góndolas, luciendo aristocráticos escudos de armas, navegaban junto a otras llenas de cortesanas que lanzaban besos a todo el mundo al tiempo que descubrían sus pechos cremosos. Todas y cada una de las *piazzas* bullían de vida con acróbatas, imitadores del canto de los pájaros, magos, malabaristas, bailarines, cantantes y músicos que tañían laúdes en forma de pera o golpeaban sonoras panderetas. Cuando caía la noche se encendían incontables hogueras que enrojecían el cielo nocturno y una procesión de antorchas recorría las calles como si de un río se tratara.

El primer día era siempre alegre, pero después era simplemente demasiado y durante demasiado tiempo. La gente que tenía una casa a la que regresar así lo hacía y continuaba la celebración como mejor le parecía. Nosotros, siempre en las calles, hacíamos lo que habíamos prometido: comíamos y bebíamos hasta el punto de descomponernos, y más. A medida que transcurrían los días, la gente se desmoronaba bajo el peso de demasiado vino barato, escasas horas de sueño y la carga de una alegría incesante. Con el calor y la multitud que abarrotaba la ciudad, la gente se desmayaba, vomitaba, se peleaba y perdía los nervios. De alguna manera, la mayoría olvidaba este aspecto del festival de un año para el otro, pero yo no. Encontraba ese exceso realmente increíble. Era una enloquecida y congestionada masa de hombres, mujeres, niños, caballos, perros, burros, gatos y pollos (sí, pollos), un clamor voraz, bronco, ebrio que se prolongaba durante ocho largos y estridentes días y noches, dejándome machacado y boquiabierto.

Pero pensé que mi primera celebración de la Sensa en el palacio sería diferente. En los años anteriores, yo había contemplado a los majestuosos senadores y sus elegantes damas desaparecer en el interior del palacio, y estaba seguro de que su celebración sería mucho más mesurada y refinada que el caos que reinaba en las calles de Venecia. Yo fantaseaba con servir en una lujosa gala ofrecida por el dux para su corte, damas y caballeros disfrutando de la fiesta con gracia y decoro. Nadie pisaría charcos de orina o resbalaría en los vómitos, no habría esposas celosas tirando del pelo a otras mujeres, no habría peleas de borrachos que caían a las aguas de los canales y tampoco bebés chillando en sus canastos mientras sus jóvenes madres bebían y bailaban, achispadas, tras haberse olvidado de ellos.

Yo quería participar en una velada de comida exquisita y música suave que no alterara mis sentidos. Había planeado envolver con tela encerada dos paquetes de los mejores restos de comida, atarlos con un lazo y entregárselos al día siguiente a Marco y a Domingo. No importaba que Marco siempre cogiera todo lo que le daba sin molestarse en dar las gracias. Sería una exhibición de mi propia generosidad, una demostración de cuán gentil me había vuelto como resultado de mi proximidad con la gente de alta alcurnia. No necesitaba su agradecimiento.

Domingo, por otra parte, siempre se mostraba agradecido. En una ocasión, mientras me daba las gracias de un modo excesivamente efusivo y durante

demasiado tiempo por una corteza de Parmigiano seca, lo interrumpí con un seco «Niente», haciendo un gesto sin importancia hacia el queso.

—No es sólo por el queso —dijo Domingo. Apoyó una mano vacilante en mi brazo y luego la retiró con rapidez. Bajó la vista al suelo y habló con voz queda—. Eres un buen amigo, Luciano.

Sus mejillas se sonrojaron.

—Bah, no es nada —mascullé.

Pero ambos sabíamos que, para chicos como nosotros, la amistad significaba mucho.

Cuando amaneció la mañana de la Sensa, me sorprendió que en la cocina no hubiese el ajetreo habitual. De hecho, el ritmo parecía aletargado. Le pregunté al chef cuándo comenzaríamos con los preparativos para la fiesta, pero él me respondió:

—Observa y aprende.

Luego se marchó con una sonrisa en los labios.

Mi primer contacto con la realidad se produjo después de la celebración de la ceremonia en la laguna. Nuestro anciano y frágil dux se derrumbó en el instante en que las puertas del palacio se cerraron tras él, y dos guardias corpulentos tuvieron que llevarlo en volandas a sus habitaciones. El dux había quedado postrado a causa del calor y el ejercicio, y a su corte no se la veía por ninguna parte. El chef meneó la cabeza y dijo:

—Cada año, esta celebración ridícula se vuelve más penosa. Un día de éstos tendremos otro muerto.

—¿Otro?

—El último dux. Durante la celebración de su primera Sensa («su día», como lo llamaba), comió demasiado melón mientras estaba sentado en el jardín, con la cabeza descubierta y bajo un sol ardiente. El pobre diablo se puso rojo como un rábano, le salía espuma por la boca, y se murió allí mismo a causa de una apoplejía. —El chef se encogió de hombros—. No han nacido para ser muy listos o para durar demasiado.

Pero nuestro dux era más prudente que su predecesor. Decidió simplemente retirarse a sus habitaciones para recuperarse deprisa de la única obligación esencial que Venecia requería de él. Esa noche pidió un plato de sopa fría y la bebió recostado sobre las almohadas en su alta cama con dosel.

Me sentí decepcionado por el hecho de que la corte del dux no hubiese acudido al palacio, pero al menos el Consejo de los Diez y los senadores cenarían en el palacio, y yo estaba ansioso por ver de cerca a ese poderoso grupo de hombres. Sólo había visto antes a uno de ellos, a Maffeo Landucci, quien tenía el extraño hábito de aparecer en la cocina sin anunciarse.

En una ocasión, el *signore* Landucci había llegado cuando el chef estaba consultando con un fabricante de papel y un calígrafo los menús para un banquete. Landucci entró en la cocina y se quedó justo al lado de la puerta de servicio, frunciendo la nariz y secándose la frente con un pañuelo de seda gris. Exudaba buena salud y dinero antiguo. Mientras esperaba al chef observó a Giuseppe, quien estaba barriendo el suelo después del desayuno, y sus miradas se encontraron, pero no tenía ningún significado especial. Después de todo, ambos hombres eran algo digno de contemplar, cada uno en su estilo.

El chef se levantó para saludarlo, pero Landucci le hizo señas de que se sentara con su pañuelo de seda y esperó en la entrada. Una vez que el chef hubo terminado, Landucci se presentó cortésmente al fabricante de papel y le hizo algunas preguntas técnicas acerca del proceso para elaborarlo. Luego preguntó los nombres y las direcciones de los mejores calígrafos de Venecia. Escuchaba con atención las explicaciones, la cabeza ladeada y una pequeña sonrisa fija en el rostro. Les dio las gracias a ambos artesanos y se marchó con la misma informalidad con la que había llegado.

El chef estuvo inexplicablemente irritado durante el resto del día. Recorría la cocina de malhumor e insatisfecho con todo y con todos. En ese momento atribuí su malhumor al hecho de tener demasiados intrusos en la cocina. Ahora sé que el chef Ferrero había entendido demasiado bien las preguntas que había formulado Landucci.

Maffeo Landucci apareció en la cocina en otra ocasión en que el chef compartía una copa de vino con un librero que tenía una tienda de libros antiguos. El chef había mostrado su interés por un raro ejemplar de recetas copiadas a mano procedente del norte de África y que, según se decía, habían sido recopiladas por uno de los cocineros que acompañaban a Escipión durante la defensa de Cartago. Aunque los originales hacía tiempo que se habían perdido, el librero creía saber dónde podía encontrar una de las pocas copias que aún existían. Los hombres estaban discutiendo el precio cuando Landucci apareció en la cocina. Se presentó y luego interrogó al librero acerca de sus fuentes de libros antiguos. Una vez que se hubo marchado, el humor del chef volvió a agriarse una vez más.

Le pregunté a Enrico la razón de esos cambios de humor del chef después de las visitas de Landucci. Enrico, siempre más que dispuesto a las habladurías, se mostró radiante ante la perspectiva de relatar una historia succulenta.

—El chef desprecia a ese hombre —dijo—. ¿Acaso no has oído hablar de Landucci y su hijo? Pensé que todo el mundo lo sabía.

—Pues yo no.

—Oh. —Enrico se frotó las manos. Tenía el rostro enrojecido por el calor del horno y sus ojos brillaban—. Eran dos chicos de ocho años —dijo— que jugaban a ahorcarse, y uno de ellos murió accidentalmente. El chico muerto era el hijo de Landucci.

—¡Pobre hombre!

—Bah. Querrás decir pobres chicos. Landucci le sacó el hígado al otro, hizo lo cocinaron y luego se lo sirvió al padre. Cuentan que Landucci le contó al pobre hombre lo que estaba comiendo en el momento en que tragaba el último bocado. El hombre empezó a tener arcadas, pero Landucci le clavó un cuchillo en el corazón antes de que pudiese vomitar. Dijo que merecía morir por caníbal.

—No me lo creo.

Enrico bufó como una de sus propias hogazas de levadura.

—Mis fuentes son intachables. De todos modos, la historia es muy conocida. Puedes preguntarle a cualquiera.

Ofendido, Enrico desapareció detrás de un enorme montón de masa.

Esa noche llevé sólo una bandeja con platos y cubiertos al comedor, suficiente para tres comensales. Todo parecía indicar que, mientras Venecia se entregaba a un ardiente frenesí, el dux tomaría sopa de tomate ría, pollo frío y melón.

Me sentía estafado.

Cuando se abrieron las puertas dobles del comedor, Landucci fue el primero en entrar. Mientras recordaba la espantosa historia que me había contado Enrico, la visión de Landucci cruzando la alfombra turca me provocó un horrible escalofrío y, sin embargo, no había nada horrible en su persona. De hecho, parecía un caballero sumamente distinguido. Su rostro era duro como la madera y su boca fina como una astilla, pero a pesar de ello era atractivo de una manera incisiva e inflexible. Los ojos eran de un color indefinido, virando a azul en un momento, luego a verde e instalándose de forma definitiva en el gris. Era alto y elegante y se movía con una gracia patricia. Tenía la piel pálida de un hombre que lleva una consentida vida de puertas adentro. Sólo una fina vena azul, que latía a ritmo lento en la sien, sugería que había sangre caliente corriendo por debajo de la piel.

Landucci era seguramente un hombre vanidoso. El pelo y la barba eran cortos y estaban recortados con precisión, su ropa era elegante, llevaba las uñas cuidadas y tenía la costumbre de apartar las motas de polvo con su pañuelo de seda. Agitaba el pañuelo para dar más énfasis a sus palabras y se lo llevaba a la nariz cada vez que se acercaba algún criado. Siempre vestía en diversos tonos de gris; colores opacos, apagados, que hacían juego con sus ojos.

El *signore* Castelli fue el siguiente en entrar en el comedor. Era un hombre grande y corpulento, serio y capaz. Retiró la silla de la mesa con un movimiento eficaz, se sentó muy erguido y se aclaró la garganta, preparado para ir al grano. Detrás de él entró el *signore* Riccardi —conocido afectuosamente como Viejo Riccardi— arrastrando los pies ayudado de un bastón y sonriendo con afabilidad. El rostro del Viejo Riccardi estaba tan arrugado que parecía que lo tuviese cubierto de goterones de cera, pero la sonrisa fruncía sus ojos de un modo agradable. Le pregunté a la criada por el resto de los miembros del Consejo y ella me contestó:

—Están en su casa, *stupido*, como todos los años. Este año, por alguna razón, Landucci quería celebrar una reunión.

En los años anteriores, después de que los senadores y sus esposas entraran en el palacio en solemne congregación, las festividades que había imaginado sólo tenían lugar en mi mente. En verdad, los miembros de la clase alta se refugiaban en el palacio ducal sólo para evitar tener que abrirse paso a empujones a través de la plebe en la *piazza*. Luego salían discretamente por las puertas traseras y regresaban a sus casas por calles poco concurridas y estrechos *rii* sin ser molestados por la multitud descontrolada. Podrían haberse quedado un rato en el palacio para beber una copa de vino como un gesto de cortesía, pero jamás se había celebrado ninguna fiesta con música y damas de rostros empolvados que susurraban detrás de abanicos chinos. Y esa noche habría tan sólo asuntos aburridos tratados durante una cena igualmente aburrida.

Yo me había puesto un delantal limpio, me había lavado la cara, peinado el pelo y esperado que la juerga tumultuosa que se celebraba en las calles no interfiriese con la celebración formal que tenía lugar dentro del palacio. Pero ahora, mientras observaba a los tres hombres que se saludaban en voz baja y se instalaban en las

sillas de respaldo alto y recto, la fiesta que se desarrollaba en las calles de Venecia se me antojó enormemente divertida y tentadora.

Los hombres tenían un aspecto impecable, vestidos con sedas estivales, grises para Landucci y tonos frescos para los otros dos, los azules y verdes del mar. Como hombres de gran estatura que eran, los tres llevaban sombrero. El fornido *signore* Castelli vestía un sombrero chato de ala redonda, como un pastel en un plato. El Viejo Riccardi exhibía un arreglo de gasa blanca sujeta con ingenio alrededor de la cabeza, de modo que caía en elegantes pliegues para proteger del sol la parte posterior de su cuello arrugado. Landucci llevaba un sombrero a la moda de seda gris con un ala muy bonita. Pero a pesar del elegante vestuario y la música que llegaba desde la calle, los ánimos en la mesa estaban alicaídos. Los hombres permanecían sentados muy separados a la larga mesa, como para dejar espacio al aura de poder que rodeaba a cada uno de ellos. Los tres llevaban barba, un rasgo que hacía que algunos hombres parecieran inteligentes, pero en su caso sólo conseguía que parecieran más temibles.

Servimos primero la sopa de tomate fría. Se creía que los tomates eran venenosos, pero el chef los cultivaba en su jardín personal y conocía el secreto que los volvía inofensivos. El chef Ferrero los utilizaba tanto para preparar sopa como para una variedad de sabrosas salsas que contribuían a aumentar su reputación. Landucci sorbía con corrección desde el costado de su cuchara redonda. El Viejo Riccardi lo hacía ruidosamente y el líquido rojo goteaba sobre su barba blanca. El *signore* Castelli parecía tener poco apetito.

La sopa de tomate, como era previsible, llevó la conversación al arte del envenenamiento, y Castelli contó una historia que hablaba de venganza. En una ocasión había envenenado a un obispo, uno de sus rivales políticos, y luego había hecho que el cadáver fuese encajado en un ataúd infantil y exhibido en la iglesia de la víctima. Castelli sonrió ante su propia muestra de ingenio.

— Aunque, por supuesto, la historia más dulce sobre una venganza pertenece a Landucci. Ese asunto con el hígado de aquel muchacho.

Castelli se echó a reír, primero con una pequeña risa ahogada, luego de forma más estridente, con la cabeza echada hacia atrás, la boca entreabierta y la lengua fuera.

— Eso no fue venganza. — Landucci hizo chasquear su pañuelo gris y un rubor oscuro cubrió su cuello. La vena de la sien latía visiblemente —. Eso fue justicia.

La sonrisa de Castelli se borró en un instante.

— *Scusi*, Landucci, yo sólo...

— Yo amaba a mi hijo. — La palidez de Landucci se convirtió en un color plomizo y otra vena abultó en su cuello —. Justicia, Castelli. Pecar contra mí de una manera tan grave no exigía menos.

— Por supuesto — dijo Castelli —. La justicia de Dios. Absolutamente.

El Viejo Riccardi suspiró.

— ¿Cuándo ha sido ése un tema apropiado para tratar durante una cena?

Los tres hombres guardaron silencio mientras las criadas servían el pollo frío en platos de cristal claro, medallones ovalados de carne blanca entre verduras y hierbas frescas que sugerían una soleada pradera de verano. Una guarnición de finas rodajas de limón y pepino añadía texturas crujientes y sabores depuradores. En ese momento

parecía adecuado un apaciguamiento de los ánimos, pero el plato de pollo no consiguió atenuar el impresionante color que había teñido el rostro de Landucci.

Una de las criadas se inclinó sobre su hombro para llenarle de nuevo la copa. Ella, por supuesto, había oído la historia de su doble crimen y, encontrándose tan cerca del asesino, comenzó a temblar. El vino rebosó y se derramó sobre la mesa. La mujer, aturdida, apartó la garrafa demasiado deprisa y derramó más vino en el plato, el pecho y el regazo de Landucci. Aterrada, la criada dejó la garrafa de vino, cogió una servilleta y trató de limpiarle el chaleco, al tiempo que susurraba frenéticas disculpas. Mientras limpiaba el vino con una mano, con la otra se apoyaba en la mesa.

Landucci se apartó, sorprendido. Miró su chaleco manchado y su pedazo de pollo flotando en vino y murmuró: «Perra torpe». Luego cogió el tenedor, aferrándolo con fuerza en el puño cerrado, lo clavó en el dorso de la mano de la criada y empujó hacia abajo hasta que las púas penetraron por completo en la mano de la infeliz mujer. Cuando soltó el tenedor sacó un pañuelo de encaje del bolsillo del chaleco y se enjugó unas burbujas de saliva de las comisuras de los labios.

La mujer estaba inmóvil, con la boca muy abierta pero sin que ningún sonido saliera de ella. Miraba fijamente el mango del tenedor que aún vibraba a causa de la violenta acción de Landucci mientras la sangre manaba alrededor de las púas clavadas en la carne. Su rostro se tornó blanco como la cera. Gimió una vez y luego se deslizó con lentitud hasta el suelo, mirando su mano con incredulidad.

Yo también la miré y sentí el sabor amargo de la bilis en la lengua.

El Viejo Riccardi volvió a suspirar.

—Landucci, por el amor de Dios, ¿estás tratando de quitarme el apetito esta noche?

Castelli empujaba un medallón de carne alrededor de su plato sin decir nada.

Landucci asintió con humildad.

—*Scusate, signori*. Ha sido un desafortunado desliz en mis modales. Os ruego que me perdonéis. —Señaló a la criada en el suelo y añadió—: Que alguien se lleve eso de aquí. Y traedme otro tenedor.

Las otras dos criadas que estaban en el rellano no dijeron nada, sus rostros no mostraban ninguna emoción. Una de ellas cogió un tenedor limpio de la bandeja de servicio y se lo llevó a Landucci antes de ayudar a la mujer desfallecida a levantarse del suelo.

El rostro de la criada herida se mantuvo como una máscara cerúlea de horror hasta que llegó a la puerta de servicio. Entonces su cuerpo se estremeció y, al fin, las lágrimas brotaron en sus ojos. Pero cuando un sollozo escapó de sus labios, la otra criada le tapó la boca con la mano y la alejó de allí. El mango del tenedor oscilaba de forma grotesca mientras se alejaba, dejando un rastro de gotas de sangre en los escalones de piedra.

Landucci hizo a un lado su pollo empapado en vino y un tenso silencio invadió la mesa. La otra criada debería haber corrido a limpiar todo ese desastre, pero ella y yo permanecemos en el rellano, temporalmente paralizados por la visión de la mujer que bajaba la escalera con la mano cubierta de sangre. En ese momento de absoluto silencio, los cantos en la *piazza* alcanzaron un jubiloso *crescendo* y sentí una triste nostalgia por mis viejos amigos. La criada me golpeó ligeramente la cabeza, una

señal para que continuase sirviendo la comida, y luego se apresuró a entrar en el comedor para retirar el plato de Landucci.

Yo me encargué de llevar la bandeja con el melón en estado de choque y se la entregué a la criada, quien la cogió sin mirarme siquiera. Su rostro era inexpresivo, y me pregunté si habría visto esa clase de cosas tantas veces que ya no la sorprendían, o si sabía que era mejor simular que no había visto nada.

Cada tajada de melón había sido aliñada con unas gotas de vinagre balsámico de Módena para resaltar la dulzura del fruto e iba acompañada de hojas de menta fresca. El melón estaba servido en platos de alabastro, el blanco revuelto e insustancial de las nubes diáfanas. Miré los platos presentados con esmero y pensé que, si tuviera que llevarme algo a la boca en ese momento, mi garganta se habría cerrado en señal de protesta.

El Viejo Riccardi se secó la frente con una servilleta y dijo:

—Tengo calor. Acabemos de una vez con nuestros asuntos y regresemos a casa.
—Pinchó con el tenedor una tajada de melón y se la llevó a la boca con dedos temblorosos. Masticaba con mucho cuidado, como si le doliesen los dientes—. Soy demasiado viejo para perder el tiempo —dijo con la boca llena—. Preferiría no morirme en esta mesa, ¿eh?

Casteló se atragantó. Tosió, bebió un sorbo de vino y volvió a toser. Su rostro se enrojeció intensamente y los ojos se le llenaron de lágrimas.

—¿Os sentís bien? —preguntó el Viejo Riccardi.

Mientras jadeaba tratando de respirar, Castelli asintió.

—Estoy bien. —Tosió una vez más, luego recuperó el aliento y dijo—: Tal vez ni siquiera os moriréis, Riccardi. —Hizo una pausa para aclararse la garganta y bebió un trago de vino—. Tal vez el dux encuentre ese libro con la fórmula de la eterna juventud. ¿Qué decís, Riccardi? ¿Os gustaría volver a ser joven?

—No especialmente.

El Viejo Riccardi volvió a secarse el rostro con la servilleta.

Landucci, cuyo intenso rubor se había atenuado, dijo:

—La eterna juventud... Bah.

Castelli demostró una vez más su habilidad para perder la sonrisa en un instante.

—Estaba bromeando, por supuesto. Sé muy bien que es algo ridículo.

El Viejo Riccardi alzó un dedo artrítico.

—¿Por qué estáis tan seguro de ello? Si la medicina puede desterrar la enfermedad, ¿por qué no podría existir un remedio esencial que desterrase la muerte? ¿Y qué hay de la otra fórmula, la alquimia?

—Venga ya, Riccardi —dijo Castelli con una sonrisa condescendiente.

Pero el Viejo Riccardi continuó impertérrito.

—Mi joyero dice que el bronce se hace a partir de una fórmula. Sólo porque ignoremos la fórmula del oro no significa que no exista una. —El Viejo Riccardi miró alrededor de la mesa, sus ojos nebulosos se habían vuelto socarrones y divertidos—. Imaginad al dux creando suficiente oro para comprar a los *Cappe Nere* y deshacerse de nosotros. ¿Eh? ¿Eh?

—¡Bah! —Landucci arrojó la servilleta sobre la mesa—. Si ese libro contiene algo valioso, serán esos evangelios que desacreditan a Roma. Y es probable que no todos se encuentren en un solo libro. Podría haber muchos volúmenes y, sin duda, existen

copias. Pero si lográramos poner las manos sobre uno de ellos, podríamos usarlo para controlar a Borgia. O —sus cejas se juntaron como si se le hubiese ocurrido un pensamiento brillante— podríamos hacer imprimir copias en una de las nuevas *stamperie*. Podríamos lograr que se leyeran en todas las esquinas.

—¿Una revuelta popular contra Roma? —La voz del Viejo Riccardi era serena y controlada—. ¿Y luego qué, Maffeo?

Landucci se encogió de hombros.

—Podríamos debilitar a Borgia lo suficiente como para hacernos con el control de los Estados Pontificios. Entonces, Francia firmaría una alianza con nosotros en lugar de hacerlo con Roma. Podríamos desplazar a Roma y convertir Venecia en un imperio.

—¿Y vos seríais el emperador, Maffeo? —preguntó el Viejo Riccardi.

—¿Por qué no?

El Viejo Riccardi empujó el último pedazo de melón alrededor de su plato.

—Si Borgia encuentra esos evangelios, los destruirá.

—Es por eso por lo que debemos encontrarlos primero. —Landucci se inclinó hacia delante—. Quiero doblar la recompensa ofrecida por el dux.

—Sí —dijo el Viejo Riccardi—. Podríamos hacerlo. Pero entonces el dux triplicaría la suya. ¿Dónde acabaría este asunto?

Fue entonces cuando reparé en que Castelli se mesaba la barba y mantenía la cabeza gacha, como si en su plato de alabastro se estuviera desarrollando un fascinante espectáculo.

—Hablad de una vez, Maffeo —dijo el Viejo Riccardi—. ¿Qué otra cosa queréis?

Los ojos de Landucci relampaguearon como el mercurio.

—Esta información ha permanecido protegida durante mucho tiempo y mucha gente debe saber muchas cosas acerca de este asunto. Propongo que ordenemos a los *Cappe Nere* que visiten todos los monasterios de Venecia y el Véneto y nos traigan a sus copistas. Propongo que también visiten las universidades y las bibliotecas y traigan ante nosotros a historiadores, eruditos en la Biblia, bibliotecarios, fabricantes de papel, calígrafos, ilustradores, vendedores de libros, anticuarios, encuadernadores, grabadores, impresores... Castelli, ¿se os ocurre alguien más?

—No.

Castelli continuó estudiando su plato de alabastro.

El Viejo Riccardi se acarició la barba.

—¿Qué haremos con toda esa gente una vez que la hallamos reunido?

—Interrogarla, por supuesto.

—¿Y acaso esperáis que ellos os digan sin más lo que saben acerca de unos escritos que han permanecido protegidos con éxito durante siglos?

Landucci comenzó a retorcer su pañuelo de seda desde los extremos opuestos.

—Es probable que esas personas necesiten un incentivo.

El rubor había comenzado a ascender de nuevo por su cuello.

El Viejo Riccardi sonrió.

—¿La recompensa?

Landucci se levantó de su silla y comenzó a caminar con lentitud alrededor de la mesa. Sostenía una punta del pañuelo en cada mano, y retorcía la seda mientras avanzaba.

—Naturalmente que ofreceremos una recompensa. Pero ambos sabemos que cualquier campaña exitosa debe persuadir a todos aquellos que se muestren menos propensos a dejarse gobernar por la codicia.

La vena de su sien había comenzado a latir visiblemente.

—Ah, o sea, que os referís a la tortura y al asesinato. —El Viejo Riccardi asentía con gravedad—. La tortura y el asesinato de nuestras mentes más brillantes. ¿Los mataríais a todos ellos, Maffeo? ¿Dónde nos dejaría eso? Y os pregunto otra vez, ¿cuándo acabaría este asunto?

—Cuando hubiera alcanzado mi poder sobre Borgia.

Castelli trató de intervenir.

—Riccardi, debéis ser razonable. Tenemos que adelantarnos a Borgia si queremos que Venecia se libere alguna vez de la influencia de Roma.

Landucci había completado su vuelta alrededor de la mesa y ahora se encontraba justo detrás del Viejo Riccardi.

—El poder no es para los escrupulosos, Riccardi.

—¿Por qué me invitasteis esta noche a palacio, Maffeo? Sabíais que yo jamás me avendría a este plan.

—Lo hice por respeto, *signore* Riccardi. Para daros la oportunidad de poneros de acuerdo con nosotros.

—Ya veo. —El Viejo Riccardi miró a Castelli, quien para entonces había pasado a examinar con detenimiento los cubiertos—. Todos los demás están de acuerdo, ¿verdad?

—Eso me temo.

—Por favor, Riccardi —musitó Castelli.

—No.

Cuando Landucci deslizó el pañuelo de seda alrededor del cuello de Riccardi, el anciano cerró los ojos, pero los abrió rápidamente cuando Landucci tensó el pañuelo. Éste hizo una mueca mientras ejecutaba una torsión brutal y mantenía la presión alrededor del cuello del Viejo Riccardi. Los ojos del anciano parecieron salirse de las órbitas, su boca se abrió, el cuerpo se convulsionó una y otra vez y, al fin, *grazie a Dio*, quedó inmóvil. Landucci apoyó con suavidad la frente del Viejo Riccardi sobre la última tajada de melón que quedaba en el plato.

Landucci suspiró después de haber retirado el pañuelo de alrededor del cuello del hombre muerto.

—Una verdadera lástima —dijo—. El Viejo Riccardi ha sucumbido al calor. Pero tuvo una larga vida. Era su hora, ¿eh? —Al no recibir respuesta, miró a Castelli y habló más lentamente—. He dicho que era su hora, ¿verdad, Castelli?

El hombre apartó la vista de las líneas de la mesa.

—Sí —dijo—. Era su hora.

Landucci regresó a su lugar y bebió lo que quedaba del vino sin sentarse siquiera.

—Haremos los arreglos necesarios para que un senador más cooperativo ocupe el lugar de Riccardi en el Consejo. Después de un período decente de duelo ofreceremos el puesto vacante en el Senado junto con el doble de la recompensa prometida por el dux por cualquier información acerca de ese libro. Mientras tanto, enviaremos a los *Cappe Nere* como hemos planeado.

Landucci llamó a los criados y, tan pronto como abrieron las puertas, Castelli se levantó de la mesa y se marchó sin decir nada. Landucci se dirigió a los criados, quienes miraban fijamente la figura inmóvil de Riccardi con la mejilla apoyada en el melón.

—El *signore* Riccardi ha sucumbido al calor, que descanse en paz. Llevaos el cuerpo de aquí e informad al dux de lo ocurrido.

Luego guardó el pañuelo en el bolsillo del chaleco manchado de vino y abandonó el comedor.

Los recuerdos pueden jugarnos malas pasadas, y sé que no oí el ruido de los cascos satánicos cuando Landucci se marchó. Pero si fuese un soñador o un poeta, podría describir los golpes de una cola correosa, el olor a azufre y el sombrero revelando un minúsculo pedazo de cuerno. Sin embargo, Landucci, un asesino a sangre fría, amaba realmente a su hijo. Cuando Castelli mencionó la muerte del pequeño, el rostro de Landucci mostró bien a las claras el dolor de un padre. El asesino era capaz de sentir amor. En ese momento me pregunté cómo era posible albergar a la vez el amor de Dios y el mal de Satán en el mismo corazón. Ahora pienso que Dios y Satán no tienen nada que ver en eso.

Después de que los criados se hubieron llevado el cuerpo sin vida del Viejo Riccardi, ayudé a las criadas a retirar los platos de la mesa y escuché el jolgorio que rugía en las calles de Venecia. En ese momento, mis queridos compatriotas, tan llenos de vida —mis *paesani*, con sus amistosos piojos, sus dientes marrones y su honesta tierra negra debajo de las uñas—, me parecían personas decentes y sanas.

Pero en lugar de correr a unirme a ellos, regresé deprisa a la cocina para contarle al chef el asesinato del Viejo Riccardi. Ante mi decepción, el chef Ferrero ya se había marchado a casa, y Pellegrino estaría a cargo de la cocina durante toda la semana que durase la Sensa.

Sin ánimos para celebrar nada, me retiré al dormitorio de los criados y me dediqué a repasar mentalmente los acontecimientos vividos ese día. Tenía muchas preguntas acerca de lo que había oído en el comedor. En cuanto a los evangelios secretos para desacreditar a Roma..., bueno... yo había oído antes esa palabra, «evangelio», pero no tenía ni idea de qué significaba.

El libro de los escritos prohibidos

Durante toda la semana de la Sensa sufrí intensamente, consumido a través de días aturridos y noches insomnes, perturbado por la conmoción que había en las calles, por la música disonante, los gritos de los borrachos, las risas horribles y los chillidos. Daba vueltas en mi jergón de paja sobrellevando entresueños y torturado por pesadillas en las que aparecían mujeres acuchilladas con tenedores y hombres estrangulados con pañuelos de seda; el palacio estaba en silencio, ya que el dux y otros aristócratas permanecían apartados del bullicio durante la celebración de la Sensa, aislados de la locura que reinaba en las calles, a la espera de que el jolgorio siguiera su curso. Pellegrino dirigía la cocina con tranquilidad y yo cumplía con mis tareas en un estado de aturdimiento insomne.

Al llegar la mañana del octavo día, cuando la ciudad mostraba su estado más ruinoso a causa de las festividades, me arrastré hasta la cocina más agotado que en cualquier otra celebración de la Sensa. Me ardía el estómago y la arenilla seca de la falta de sueño me arañaba los ojos. Me sentía terriblemente solo con el horror del que había sido testigo y necesitaba hablar con alguien de lo que había pasado. Cuando llegó el chef y se sentó frente a su escritorio, me acerqué a él y le dije:

—Landucci asesinó al Viejo Riccardi y está buscando el libro.

El chef enderezó su gorro de cocinero y se quedó mirándome durante unos minutos mientras tensaba y aflojaba la mandíbula.

—Lo sé —dijo—. Todos lo saben.

—Oh... pensé que...

—Pellegrino —llamó el chef—, tráeme un racimo de uvas y algunas pasas. — Pellegrino le llevó lo que le había pedido y el chef añadió entonces —: Ven, Luciano, demos un paseo.

—¿Un paseo?

—*Andiamo*.

Dejó el alto gorro de cocinero sobre el escritorio, se guardó las pasas en el bolsillo y echó a andar hacia la parte trasera de la cocina al tiempo que balanceaba el racimo de uvas en la mano.

Atravesamos el patio y salimos a las caóticas calles de la ciudad. El chef se protegió los ojos con una mano, miró a lo largo de un canal barnizado por la luz de la mañana y luego un capitel gótico que se alzaba hacia un cielo azul oscuro. Se metió una uva en la boca y dijo:

—Bonito día, ¿verdad?

—Sí, maestro.

—¿Uvas?

Separó un racimo más pequeño y me lo dio.

—*Grazie*.

Continuamos nuestro camino en dirección al puente del Rialto, atravesamos puentes de piedra y caminamos por *calli* de adoquines cubiertas con desechos de la Sensa. Los barrenderos empujaban los innumerables trozos de cristales rotos, banderas de papel y restos de comida podrida y lo arrojaban todo a los canales. El agua engullía la basura y la sumaba al cieno putrefacto que las tormentas invernales arrastraban hacia el mar. Venecia parecía capaz de digerir cantidades ilimitadas de materia en descomposición.

El chef se detuvo delante de una pequeña iglesia y señaló uno de los vitrales.

—Ese vidrio se hizo aquí, en Venecia.

Yo no tenía idea de a qué juego estábamos jugando. Me limité a asentir.

—¿Sabes cómo se hace el vidrio, Luciano?

Yo había visto en acción a los sopladores de vidrio de Venecia, con largos tubos metálicos apretados en los labios. Soplaban una burbuja dúctil de vidrio fundido que colgaba del otro extremo del tubo metálico, oscilante y maleable, y antes de que se enfriara la quitaban para darle la forma de un cuenco o un jarrón. Pero yo no sabía nada acerca de fórmulas o técnicas.

—No mucho —dije.

—El vidrio está compuesto de dos partes de ceniza de madera y una parte de arena que se calienta hasta que se funde. —Sonrió—. Combina arena, fuego e ingenio humano y conseguirás eso. —Volvió a señalar el espectacular vitral que brillaba como un cofre de piedras preciosas bajo el sol de la mañana—. Sorprendente, ¿eh?

—Sí, maestro.

El chef señaló ahora los santos del vidrio cubiertos con túnicas de zafiro y amatista.

—Añades cobalto para conseguir el azul, manganeso para el púrpura y cobre para el rojo.

—Sí.

Estaba totalmente perdido.

Su mano se alzó de nuevo hacia el vitral.

—Santos y vírgenes; eso es todo lo que permiten. Bah, qué desperdicio de talento.

—Bajó el tono de voz—. En Francia hay cuevas con pinturas en las paredes, cosas en verdad asombrosas. Con unas cuantas pinceladas y un poco de color muestran la belleza y el terror de la naturaleza; unas líneas tan fluidas que esperas que se muevan en cualquier momento. Esas pinturas señalan el nacimiento del arte, pero son muy pocos los que saben... —Eché un vistazo a su alrededor y se aclaró la garganta—. Basta. Dejaremos ese tema para otro momento. —Siguió caminando, pateando una botella de vino vacía aquí y un pescado a medio comer un poco más adelante mientras yo le seguía—. De modo que la arena se convierte en vidrio, se añade mineral y brilla con color. ¿Llamarías a eso alquimia?

Me ofreció más uvas.

Cogí las pequeñas frutas pensando «Ahhh, de modo que es eso».

—¿Es la alquimia el secreto que esconde ese libro?

— ¿Es eso lo que quieres que sea?

— ¿Qué? No. Quiero decir... No me importa. — Comí una uva y recordé que el Viejo Riccardi había hablado de una fórmula para fabricar bronce y había preguntado: «¿Y por qué no oro?» — . ¿Es posible la alquimia? — pregunté.

— Muchos hombres brillantes muestran interés en ella.

— Queréis decir...

— ¿Qué es lo que sabes acerca de ese libro, Luciano?

El chef hizo un alto en el camino y me miró fijamente.

Me rasqué el cuello para ganar tiempo mientras mi cerebro chirriaba buscando la respuesta correcta. Yo quería preguntar: «¿Qué es lo que sabéis vos?». Pero dije:

— El dux y Landucci quieren conseguir ese libro por razones diferentes. Pero nadie parece saber con exactitud qué hay en él. He oído hablar de alquimia y de un elixir para conseguir la inmortalidad...

El chef se rió echando la cabeza hacia atrás, de tal modo que pude ver la forma de herradura de sus dientes superiores.

— Un elixir. Qué equivocados están. ¿Qué más?

— ¿Una poción amorosa? — aventuré con voz serena.

— Bah.

Merda! Estaba mintiendo. Hice un esfuerzo para que mi rostro no mostrara ninguna emoción.

— Pero maestro, creo que las pociones de amor son conocidas por algunas personas. Y yo, por lo menos, encontraría una poción amorosa sumamente útil.

El chef enarcó una ceja.

— ¿De verdad?

Mi rostro inexpresivo desapareció y mi voz adquirió un tono urgente.

— Ya le he hablado de Francesca. Ella está en un convento y cuando la veo me siento como un imbécil. Necesito un milagro para poder conquistarla.

— *Dio*, Luciano. Ella es una monja. No te comportes como un tonto.

Sentí una presión detrás de los ojos y parpadeé rápidamente para eliminarla.

— Por favor, maestro. No os burléis de mí. Estoy sediento y ella es como agua salada. Cuanto más la veo, más la deseo. Sufro a causa de ella. Es la luz de mi vida.

El chef se pasó la lengua por los dientes y me miró.

— Lamento que sufras, Luciano — dijo —, pero estás equivocado. La luz de la vida está en tu interior.

— ¿Qué?

— Basta. — Me miró fijamente a los ojos — . Ese libro..., ¿qué otras cosas has oído?

Intenté reproducir las palabras que tanto habían significado para Landucci.

— He oído algo acerca de unos evangelios.

— Muy bien. — El chef Ferrero asintió — . ¿Qué hay de ellos?

— Nada. Sólo que Landucci quiere usar esos evangelios contra Roma.

— ¿Y llamas a eso nada? — El chef agitó una mano en el aire — . ¿Es que has perdido el juicio?

— Maestro, ¿qué es un evangelio?

Su boca se abrió ligeramente.

— Por supuesto. ¿Cómo ibas a conocer tú los evangelios?

Me encogí un poco ante el énfasis que había puesto en la palabra «tú». «¿Cómo ibas a saberlo *tú*?» Todo el mundo conocía los evangelios excepto el *stúpido* de Luciano. Proyecté la barbilla hacia delante para mostrar mi indignación, pero el chef no pareció reparar en ello.

—Te hablaré de los evangelios —dijo—, pero no debes ir por ahí repitiendo mis palabras. Podrías meterte en serios problemas. ¿Puedo confiar en tu discreción?

—Sí. —La discreción había sido mi forma de vida—. Soy muy bueno guardando secretos.

—*D'accordo*. En una ocasión me preguntaste por qué estaba interesado en los textos de los muertos. Más adelante te enseñaré a leer y entonces empezarás a entender muchas cosas. Por ahora sólo te diré que algunos de esos textos son evangelios, historias que hablan de la vida de Jesús. Por supuesto, tú sabes quién fue Jesús.

—Sí, maestro. Todo el mundo sabe que Jesús es Dios.

—Bah. Jesús era un maestro.

Yo no estaba muy versado en teología, pero esas palabras me sonaron a herejía.

—¿No es Dios?

El chef Ferrero suspiró.

—Ellos hablan de tres dioses en uno o uno en tres, depende de a quién le preguntes. —Puso los ojos en blanco—. Qué fábula. Dios dispone que su hijo, que también es él, sea torturado y asesinado, a fin de perdonar unos pecados que aún no han sido cometidos. No tiene ningún sentido. Si un Dios compasivo quería perdonar, ¿por qué no limitarse a hacerlo? Te diré por qué: en eso no hay suficiente dramatismo. No hay sangre, no hay padecimiento, es algo insulso. Pero el sacrificio humano para expiar los pecados cometidos es una idea que se tomó prestada del paganismo. Es algo primitivo y emocional. Es una de las ideas favoritas de la humanidad.

Para mí era demasiada información administrada demasiado deprisa.

—No entiendo eso de tres dioses en uno.

—Por supuesto que no lo entiendes. Nadie lo entiende. La Iglesia dice que es una virtud sentirse satisfecho con lo que no se entiende. Las preguntas son un incordio.

Me rasqué la cabeza.

—Luciano, presta atención. —El chef arrancó una uva del racimo y la alzó— Esto es una uva, ¿verdad? Suave por fuera y jugosa por dentro.

—Sí.

Con la otra mano sacó una pasa del bolsillo y la alzó junto a la uva.

—Una pasa, ¿eh? Arrugada y seca.

—Sí.

—Así como la arena se convierte en vidrio: la uva se agosta hasta convertirse en una pasa.

—Sí. Como algo mágico.

—No. —El chef me amonestó con la mirada—. Es un proceso natural. Coge un puñado de arena, una uva o un evangelio, luego añádele algo o quítale algo, somételo al tiempo o a la intervención del hombre y el cambio será inevitable.

Luego se comió la uva y la pasa y pareció sentirse satisfecho consigo mismo.

—¿Los evangelios han sido cambiados? —pregunté.

—Sí. —El chef se quitó un pequeño trozo de uva de entre los dientes—. Los evangelios han hecho que los hombres se peleen por ellos, han sido copiados y vueltos a copiar, traducidos y mal traducidos. *Madre di Dio*, no me sorprendería en absoluto si los hubiesen convertido en pelotas para jugar con ellas.

Yo tenía la impresión de que todo ese manoseo les había quitado todo su valor.

—¿Cómo podemos saber en qué creer?

—¡Exacto! —El chef alzó un dedo rígido y sus ojos brillaron como los santos de los vitrales—. Siempre debes examinar aquello en lo que crees. Los cristianos llaman Jesús a un Dios, como si fuese una idea original, pero los paganos tienen dioses medio humanos por todas partes. —Movi6 la barbilla como si alguien le hubiese propinado un golpe—. En mi opinión, crear dioses a nuestra imagen y semejanza es una muestra de arrogancia.

»¿Y todo ese asunto de una mujer virgen? ¡Ja! Todos los dioses paganos tenían madres vírgenes. Pero pregúntate a ti mismo, ¿por qué una virgen es mejor que una madre natural, como mi Rosa? —Sorbió el aire con fuerza—. Como si las mujeres fuesen contaminadas por los hombres. Es insultante. Pero Jesús sabía lo que se hacía. Algunos de sus discípulos más íntimos eran mujeres. Dios está dentro de todos nosotros.

—¿De verdad? —*Marrone*, si Dios estaba en mi interior, eso significaba que aún había esperanza para mí—. Me gusta esa idea —dije—. ¿Por qué tiene que ser un secreto?

—Poder. —El chef Ferrero me miró fijamente—. Ahora llegamos al meollo del asunto. Venga, sentémonos.

Caminó hasta el canal y apartó un montón de gallardetes de papel de los peldaños de un puente de piedra. Luego se sentó y me indicó que me sentara a su lado, lo que hice con una sensación de intranquilidad. El chef parecía abstraído y preocupado.

Apoyó los codos en las rodillas y dijo:

—Quiero contarte una historia. Hace cientos de años un hombre llamado Ireneo condenó la mayoría de los escritos que hablaban de Jesús como herejía y esos textos se volvieron clandestinos. Ireneo eligió cuatro evangelios que eran de su agrado y dedicó su vida a crear una Iglesia alrededor de ellos. La llamó Iglesia católica.

—Pero ¿los evangelios condenados se salvaron? —Comenzaba a entender lo que me estaba contando el chef—. ¿Se encuentran en el libro?

—Algunos se salvaron y otros se perdieron, mientras que pensamos que otros aún siguen ocultos y no han sido descubiertos. Los llamamos evangelios gnósticos (*gnosis* significa «sabiduría»), y lo que importa es su mensaje. Esos evangelios nos dicen que no necesitamos una Iglesia entre nosotros y Dios. —Nuestras miradas se encontraron—. Dios está dentro de ti, ¿sí?

—¿De mí?

—ti, de mí, de todos nosotros. Acéptate a í mismo, Luciano. Eres mejor de lo que crees.

—Pero si los evangelios han sido cambiados, ¿por qué deberíamos creer en esos evangelios gnósticos más que en los demás?

—Si vas a creer cualquier cosa de un libro, usa la cabeza. —El chef señaló mi frente y alzó las cejas—. Los evangelios gnósticos, e incluso tres de los evangelios

aprobados, dicen que Jesús era un hombre que llevaba a Dios en su interior, igual que el resto de nosotros. Jesús quería que mirásemos en nuestro interior y viésemos esa parte de nosotros mismos. Su mensaje no se refería a ningún reino ahí fuera; Jesús hablaba de la luz que hay aquí. —El chef apoyó la mano plana sobre su pecho—. Ese mensaje se repite en muchos textos, pero no ese asunto que habla acerca del Hijo de Dios. De modo que si usas la cabeza, podrías ver que tiene sentido creer aquellas cosas que son repetidas y corroboradas, y no aquellas que no lo son.

—Sí, pero... Ireneo está muerto. —El chef me había dado permiso para que pensara por mí mismo y, de pronto, sentí que las preguntas se agolpaban en mi cabeza—. Bien, si los evangelios gnósticos tienen sentido, ¿por qué siguen siendo secretos?

—Es posible que Ireneo esté muerto, pero su Iglesia no lo está. La idea de que necesitamos sacerdotes para que intercedan por nosotros es algo muy conveniente para una Iglesia que nos gobierna con un poder absoluto. De hecho, el Imperio romano comenzó a través de un juego de poder político. Cuando Constantino, el primer emperador cristiano, trasladó su corte de Roma a Constantinopla, dejó a un supervisor en su lugar. Esa persona fue el primer Papa.

—¿Un supervisor romano?

—Sí. Se trataba de que el emperador conservase el control sobre Roma. —El chef cerró el puño con tanta fuerza que su brazo tembló—. Era un control férreo que provocó siglos de oscuridad intelectual en los que todos aquellos hombres que se atrevían a pensar libremente corrían un grave peligro. La Iglesia sería capaz de hacer cualquier cosa con tal de mantener el control. Incluso han librado sangrientas batallas bajo la bandera de la religión tan sólo para conservar ese poder.

—*Marrone.*

—La historia nos enseña muchas cosas, pero la historia de la Iglesia... bueno... —El chef pareció mostrar cierto abatimiento—. Cuando aprendas más cosas, porque yo te enseñaré, trata de que el conocimiento no te amargue.

Asentí.

—Lo intentaré, maestro.

—¿Lo entiendes ahora? Los evangelios gnósticos tienen poder político porque su mensaje sobaba el poder de la Iglesia. Esos evangelios interesan y mucho a hombres peligrosos, y tú no deberías mezclarlos en cosas que no entiendes. En cuando a Landucci y Borgia, se trata de política y poder. En el caso del dux es algo personal, pero aún así es arriesgado interponerse en su camino.

—¿Cómo sabéis todo esto, maestro?

Me miró con una extraña sonrisa en los labios.

—Un maestro tiene la responsabilidad de exponer los hechos correctamente.

—¿Un maestro?

—No lo olvides, las iglesias son un invento del hombre.

No pude evitar pensar en toda la gente decente que acudía como un rebaño a la iglesia todos los domingos y se hincaban de rodillas.

—Pero la gente cree de verdad —dije.

—Sí. La fe ciega es lo que permite a la Iglesia manipular a sus fieles. —El chef apoyó la mano en mi hombro y lo apretó. Parecía muy enfadado y sus ojos se inmovilizaron donde estaba parado—. Nunca creas nada a ciegas, Luciano. ¡Nunca!

Yo estaba fascinado por la pasión del chef, y también un tanto asustado.

—Sí, maestro.

Apartó la mano del hombro y permanecimos un rato sentados contemplando el canal. Al fin, el chef Ferrero murmuró:

—Pobre Jesús. Era un buen judío y predicaba un método decente de vivir. Alguien debería intentarlo alguna vez.

—¿Jesús era judío?

El chef asintió.

—Un devoto judío durante toda su vida. Jesús no tenía ninguna intención de comenzar una nueva religión. Él obedecía la ley judía y sólo predicaba a los judíos. Nunca le dijo a nadie que llevase su mensaje a los paganos griegos, pero Pablo lo hizo de todos modos. Así fue como los mitos griegos se mezclaron con la doctrina cristiana. Qué desastre. Fue como añadir la especia equivocada a una olla de sopa. Le cambia el sabor y no siempre para mejor, ¿verdad?

En ese momento pensé en los judíos venecianos que había visto en el Rialto, gente misteriosa que vestía ropas oscuras, personas separadas y conducidas a su gueto aislado, que tenían prohibido salir después del anochecer... ¿Todas eran restricciones impuestas por los cristianos? Me pregunté qué otras ideas habría cambiado la historia.

—¿Qué más hay en ese libro?

—Ciencia, arte, filosofía, historia, cría de animales domésticos... —El chef alzó una mano y trazó círculos en el aire como si la lista fuese demasiado larga para recitarla—. Incluso un poco de cocina.

—*Marrone*. Entonces debe ser un libro muy grande.

El chef asintió.

—Un maestro llamado Sócrates dijo que el conocimiento es la fuente del bien y la ignorancia es la fuente del mal. —Sonrió con tristeza—. A él también lo mataron. La gente odia que alguien desafíe sus creencias. Pero confía en mí, en esta vida hay muchas más cosas por conocer que la doctrina de la Iglesia. El potencial humano es... bueno... tal vez Jesús no era el único que podía obrar milagros. Tal vez todos podamos hacerlo.

Sonreí.

—Ahora estáis bromeando.

El chef me miró con una media sonrisa extraña.

—Los seres humanos poseen un potencial desaprovechado. Pero son guiados con facilidad porque no tienen confianza en sí mismos. Por esa razón, la Iglesia los llama ovejas. Aprende a confiar en ti mismo, Luciano.

Por primera vez en mi vida comprendí que el hecho de aceptar cualquier cosa sin haberla examinado no era algo virtuoso y quise hacerle al chef una pregunta que, hasta ese momento, me había parecido vagamente blasfema.

—Si se supone que no debemos pensar, ¿por qué entonces Dios nos dio cerebros?

El chef sonrió.

—Muy bien, Luciano. —Se levantó y se quitó el polvo de los pantalones—. Sabía que lo entenderías.

El hecho de ver a mi maestro de buen humor me reconfortó. Tal vez la situación en el palacio no era tan terrible. Tal vez los asesinatos y las maquinaciones no

significaban más que hombres que maniobraban para mantener su poder. Tal vez el verdadero poder residía en el conocimiento secreto del chef.

Cuando me sentí más tranquilo, el estómago comenzó a superar mi interés por la historia, y quise algo que fuese más sustancial que unas uvas. Estábamos en el Rialto, y las hormas de queso, los montones de manzanas y los cestos llenos de pescados agudizaban la sensación de vacío que tenía en el estómago. Esperaba que el chef nos comprara algo para desayunar.

Cuando éste hizo un alto en el puesto de un panadero alemán, mi estómago comenzó a ronronear. Aunque los alemanes eran unos individuos menospreciados por sus bastos modales y su comida grasienta, siempre habían sido unos excelentes panaderos. Estuve a punto de soltar un gemido ante la visión de los lustrosos panes de centeno con miel, un pan de huevo en forma de trenza cubierto de almendras tostadas y una fragante *baguette* con trozos de eneldo en la crujiente corteza. El aroma hizo que se me llenase la boca de saliva.

El chef compró un pan dulce de canela y luego fue al puesto del verdulero, donde adquirió dos manzanas grandes y rojas. Llevamos nuestro desayuno a una tranquila *piazza* y nos sentamos en un banco público a la sombra de una iglesia vecina. Antes de partir el pan, el chef me preguntó:

— ¿Qué sabes acerca de la fabricación del pan, Luciano?

— Algo.

En ese momento sólo sabía que el olor del pan me estaba volviendo loco.

— El pan es una de las mayores proezas de alquimia conseguidas por el hombre. Harina, agua, levadura, un poco de sal, la técnica adecuada, y ya está: pan.

— Lo entiendo, maestro. Alteráis algo y se convierte en otra cosa. ¿Vamos a comernos eso?

Ante mi gran alivio partió la hogaza de pan y me dio la mitad. Lo mordí con gratitud. Mientras ambos masticábamos, observamos a un grupo de mujeres mayores vestidas por completo de negro que acudían a la iglesia para la misa de la mañana. Una de ellas le propinó un violento puntapié a un borracho que dormía la mona en la entrada del templo, una víctima de la Sensa. La mujer exclamó: «*Ubriacone*», le echó el mal de ojo y se escurrió dentro de la iglesia.

— No puedes escapar de la Iglesia — dijo el chef —. Es algo que vive dentro de la gente.

Con las mejillas hinchidas y migas de pan en los labios, asentí educadamente. Ya había tenido suficiente conversación sobre la Iglesia por ese día; ahora estaba más interesado en el hecho de que entre el chef y yo se estaba forjando un nuevo vínculo de confianza.

— Os agradezco que me hayáis confiado la historia de los evangelios gnósticos. Me siento privilegiado, maestro.

— ¿Y qué es lo que has aprendido, Luciano?

— Que los evangelios representan algo muy poderoso que merece la pena preservar.

— ¿Y?

— ¿Qué tengo a Dios dentro de mí?

— *Bene*. — El chef mordió su pan y masticó con expresión pensativa. Su nuez de Adán subía y bajaba al tragar. Luego añadió —: Todo lo que te he contado es un tema

polémico, y hablar de ello podría ser peligroso. De modo que te aconsejo que mantengas la boca cerrada, ¿de acuerdo?

—Sí, maestro.

Puedes negarte a saber más si lo deseas.

¿Yo, negarme a saber más? No era probable. Con mucho cuidado pregunté:

—Maestro, ¿tenéis vos ese libro?

El chef torció la boca como si yo le hubiese planteado un problema filosófico muy difícil de resolver.

—No es tan simple.

—¿No lo es?

Mordió un costado del pan y masticó lentamente.

—Digamos que comparto cierta información con otras personas.

—Podríais estar en peligro.

—Eso depende.

—¿De qué, maestro?

—Tal vez de ti.

—Bien. Entonces no hay ningún peligro porque yo jamás os traicionaría.

—Ésa es mi esperanza. —El chef apoyó una mano en mi hombro y apretó—. Tú eres mi esperanza, Luciano.

Pensé en sus hijas: Elena, su orgullo; las gemelas, su maravilla; Natalia, su alegría. ¿Y yo era su esperanza? ¿Cómo si fuese su hijo?

—Maestro —dije—, me siento honrado.

—Bien. —Apartó la mano.— Debes estarlo. —Me ofreció una de las manzanas y añadió—: ¿Conoces la historia de Adán y Eva?

—¿La que habla de la primera manzana?

Cogí la manzana y la lustré frotándola contra la manga.

El chef asintió.

—Cuenta la creación de Eva a partir de una costilla de Adán.

—Ésa es una idea muy extraña.

No se me ocurría pensar en ninguna mujer que conociera a la que pudiera gustarle semejante cosa. Le di un gran mordisco a la manzana.

El chef mordió un pedazo de la suya y luego lo exhibió para admirar la carne blanca.

—La historia de Adán y Eva no debe tomarse de manera literal.

—¿No?

—No. —El chef me miró mientras comía y dijo—: La historia es una parábola, como las historias que hablan de Jesús.

Mordí la manzana siguiendo todo su contorno, mientras pensaba: «*Marrone*, el chef sabe realmente cómo elegir».

—Tus costillas están aquí, cubriendo tu corazón. —Dio unos suaves golpes en el costado izquierdo del pecho—. Algunos de mis escritos dicen que el nacimiento de Eva de la región del corazón de Adán habla de un despertar espiritual. Que este despertar espiritual marca el comienzo de la humanidad.

—Ésa es una historia mejor.

Yo ya había llegado al corazón de la manzana y, siguiendo un viejo hábito, comencé a comerlo también.

—Sí, una historia mejor. Pero la gente puede elegir abrazar o no su espiritualidad. Y también hay una historia acerca de un árbol frutal, el árbol del conocimiento.

Asentí mientras terminaba de comer el corazón de la manzana, con semillas y todo.

—Adán, decidió no comer de los frutos del árbol, pero Eva, su lado espiritual, lo persuadió para que probase el fruto del conocimiento. ¿Lo entiendes, Luciano? El conocimiento: así es como despertaron a la plenitud de su humanidad. —El chef me miró mientras me secaba el jugo de la manzana de la boca con el dorso de la mano y añadió—: El fruto que comieron era una manzana.

—¿Una manzana?

Mi mano permaneció junto a la boca. Tenía el regazo cubierto de migas de pan, pero no había rastros de la manzana. Sentía el peso de la fruta en el estómago, convirtiéndose ya en parte de mí. Si alguna vez me había preguntado cuán estrechamente podía unirme al chef mi hambre por saberlo todo, supe la respuesta en ese momento. Me había comido toda la manzana y no había vuelta atrás.

Esa noche, mientras todos los demás dormían, me deslicé en silencio hacia la cocina para hacer otro intento de preparar un plato para impresionar a mi maestro; quería que supiese que la fe que había depositado en mí no estaba equivocada. Encendí el horno de ladrillo mientras me recordaba a mí mismo que el ajo no tiene lugar en una confitura y que la mantequilla se convierte en una capa de aceite que flota encima del queso. Me sentía seguro y excitado. Esta vez lo haría bien.

Corté un buen pedazo de queso cremoso (aún estaba convencido de que sería una base deliciosa), luego añadí un poco de miel para endulzarlo y suficiente cantidad de crema de leche para rebajarlo para mi mezcla. Desde mi último intento había notado que el vino se utilizaba sobre todo en salsas y cocidos, de modo que, en un momento de inspiración ciega, añadí, en cambio, un poco de licor de almendras, que esperaba que aportase un sabor sutil sin alterar el color cremoso del queso. En lugar de incluir las pasas, que parecían cucarachas, agregué un puñado de almendras cortadas que imaginé que aportarían a la mezcla un crujido satisfactorio y armonizarían con el licor.

Revolví todos los ingredientes hasta conseguir una pasta blanda y fluida y la volqué en una cazuela cuadrada, con la intención de cortar tajadas regulares después de que se hubiese enfriado. Luego metí la cazuela en el horno. Una vez más observé las burbujas en los bordes y reparé con gran satisfacción en que, en lugar de un abrumador olor a ajo, en el aire se percibía un cálido y seductor vestigio a almendras. Las burbujas se convirtieron en una capa de espuma que bailaba encima de toda la superficie, y supuse que era un signo de cohesión. Mi creación saldría del horno como una natilla consistente, con apagados tonos de almendra y una textura inusual. Las porciones rectangulares serían una presentación inusitada; ni queso, ni budín ni natilla, sino algo completamente nuevo y original.

Pero la espuma burbujeante se redujo hasta convertirse en una superficie levemente irregular y, para mi horror, esas condenadas marcas como de viruela comenzaron a filtrarse con el aceite a través de los diminutos cráteres. Las almendras

completaron la fractura de la textura cremosa para conferirle a toda la mezcla un aspecto coagulado.

A pesar de su apariencia, el sabor y el aroma no estaban mal. Si esta confitura híbrida adquiriese algo de cohesión, podría ser cortada en cuadrados y servida en un plato con alguna guarnición atractiva, quizá fresas y hojas de menta para darle color. Saqué la cazuela del horno y observé mi creación mientras se enfriaba, deseando que se levantase un poco, que se uniese, que fuese *firme*. Cuando la cazuela estuvo lo bastante fría para poder cogerla, hundí la cuchara en la mezcla y ésta salió goteando y cubierta por algo que tenía la consistencia de la leche cortada. No sabía mal; de hecho, lamí la cuchara hasta dejarla limpia, disfrutando del sutil equilibrio entre dulzura y almendras, pero no era algo que pudiese presentarse al chef. Era como una sopa dulce y caseosa en la que alguien hubiera dejado caer accidentalmente unas almendras. ¿Por qué se rompía el queso? ¿Por qué no se mantenía amalgamado como un pastel o una natilla?

Desalentado, ni siquiera traté de interesar a *Bernardo* en este último desastre. Arrojé la mezcla al cubo de la basura, reparando en que la miel había chamuscado el fondo de la cazuela, lo que me obligó a frotarla con un cepillo de cerdas duras y a irme a la cama enfadado. El intento había sido prometedor. El sabor era agradable; había estado muy cerca de conseguirlo. De alguna manera debía descubrir qué haría que la mezcla se mantuviera ligada.

El libro de Marco

A la mañana siguiente, el día amaneció frío y claro, y el chef me envió al Rialto a comprar peras y queso gorgonzola. Era una prueba culinaria y yo estaba preparado. Lo había acompañado en otras salidas para comprar, y el chef me había instruido acerca de la forma correcta de juzgar la calidad de las peras por su olor, su color y su tacto. Sólo había que comprarlas cuando estuviesen en el punto de madurez exacto, sin una pizca de verde o magulladura. Debían ser de carne firme, aunque no dura, y estar bien perfumadas, listas para comerse el mismo día pero pasadas al día siguiente. El queso debía ser *dolce*, no *piccante*, porque se serviría como postre acompañando a las peras. La sazón del gorgonzola era más indulgente que la madurez de las peras. Ya vetado con un moho picante, duraría bastante tiempo, aunque incluso los quesos enmohecidos tienen sus límites. Recuerdo que en una ocasión, cuando vivía en las calles, recogí de una pila de basura un trozo de queso gorgonzola con gusanos que asomaban por sus deleznales cuevas azules.

El chef Ferrero me dio un puñado de monedas para que comprase dos docenas de peras y dos kilos de queso. Era una muestra de confianza en mi honestidad, como también en mi habilidad para seleccionar correctamente los productos y negociar el mejor precio con los comerciantes. Me metí las monedas en el bolsillo, cogí una cesta de la compra y eché a andar a través de la cocina. Cuando estaba ceca de la puerta trasera cogí un bulbo de hinojo para Domingo y atravesé el patio a toda prisa. Estaba ansioso por llegar al Rialto y ver a la *mia bella* Francesca.

El Rialto había sido siempre el gran mercado de Venecia, su enorme corazón comercial. Los muelles del Gran Canal estaban siempre atestados de barcos y cargadores. Me encantaba observar el bullicio de la gente comprando y vendiendo — especias y oro, aceite y esmeraldas, vasijas y madera de teca —, el murmullo constante del regateo y el trueque, el enjambre de lenguas, la gente hablando con ayuda de las manos y los pies.

¡Y los colores! Como la mayoría de la gente en el Rialto era extranjera, o analfabeta como yo, los artesanos exhibían carteles multicolores con un lenguaje hecho con dibujos: un racimo de uvas moradas para el vinatero, botellas verdes para el boticario, un unicornio dorado para el orfebre, una cabeza de yegua punteada para el fabricante de arneses... El mercado era un llamativo libro de ilustraciones hecho realidad.

Además de las tiendas de los artesanos, el gran Rialto se extendía a través de un laberinto de estrechos callejones bordeados de puestos de comida. En el puesto del carnicero, la matanza se llevaba a cabo en el mismo lugar, y la sangre se secaba al sol en medio de pilas de menudos cubiertos de moscas iridiscentes. Ésa era la zona que menos me gustaba. Me sentía ligeramente descompuesto cuando bajaban a los aterrados animales y al ver a los carniceros con grandes manchas de sangre en las manos y la ropa. A veces incluso tenían el pelo enmarañado con coágulos marrones de sangre seca. ¡Puaj! Era casi suficiente para hacer que perdiese mi gusto por la comida. Casi. Mi maestro transformaba la carne en creaciones apetitosas que no guardaban ningún parecido con esos pobres animales condenados.

Los otros puestos eran más atractivos y alegres. Cerca del puerto, los comerciantes de pescado estaban instalados ante grandes mesas cubiertas con pescados plateados y mejillones negros traídos de Bretaña que brillaban sobre el hielo. En diciembre se agenciaban grandes bloques de nieve de los Alpes que apiñaban en paja y luego almacenaban bajo tierra en depósitos de hielo de paredes gruesas donde se conservaban fácilmente durante un año o más.

El pescadero para el que trabajaba Domingo nunca era tacaño con su hielo, y ésa era la razón de que su pescado estuviese siempre fresco y atrajese a su puesto a algunos de los clientes más ricos de Venecia, como el propio chef del dux.

Cuando pasaba por delante de los puestos de los pescaderos, Domingo me llamó agitando la mano.

—Eh, Luciano. *Ciao*, eh. —Le propinó un ligero codazo al pescadero—. Ahí va Luciano. Es mi amigo.

Ese día tenía mucha prisa y no podía detenerme. Le lancé el bulbo de hinojo y le grité:

—Cómelo con trucha.

En el puesto de las aves de corral, los gansos graznaban y aleteaban, y yo agité los brazos y lancé un graznido imitándolos. Los muslos de pollo (excelentes para la sopa) colgaban en pequeños racimos y los patos con las patas atadas graznaban en jaulas hechas con ramas finas. A veces lanzaba migas de pan dentro de las jaulas, lo que al dueño del puesto le encantaba: patos más gordos significaban más beneficios.

Incluso los estrechos canales que rodeaban el Rialto estaban llenos de puestos flotantes: una pequeña barcaza repleta de uvas verdes, un bote cubierto de naranjas y limas, y otro sepultado bajo una montaña de melones. Yo recorría todo el lugar, embriagado con los colores y los olores del mundo conocido: pirámides de naranjas sanguíneas traídas de Grecia, delgadas judías verdes de Marruecos, cerezas maduras al sol de Provenza, repollos blancos gigantes procedentes de Alemania, dátiles gordos y negros de Constantinopla y brillantes berenjenas moradas de Holanda. Caminaba a través de ese laberinto comestible, mi viejo hogar, mientras luchaba contra el deseo de coger algo cuando el comerciante me daba la espalda. Ya no necesitaba robar comida, pero los hábitos de supervivencia son obcecados.

Pasé junto a un puesto de frutas que ofrecía peras recogidas esa mañana en tierra firme. Aún estaban calientes por el sol, las hojas todavía carnosas y frescas. Anoté mentalmente la ubicación del puesto para más tarde, después de haber visto a Francesca.

Un popular comerciante de quesos se encontraba en su puesto, detrás de un tonel de bolas de mozzarella atadas a mano y flotando en leche de búfala. El hombre llamaba a los transeúntes:

—Venid, *signori*. Oled mi Parmigiano perfectamente añejado. Mirad mi bello queso manchego, recién llegado de España. Probad un poco. Os enamorarán.

Pero su gran horma de gorgonzola *dolce* eclipsaba el aroma de todo lo demás. Regresaría más tarde por el queso, después de haber comprado las peras. Primero, sin embargo, buscaría a mi Francesca.

A esa hora de la mañana solía encontrarla en la calle de los vendedores de aceitunas, de modo que cogí un atajo a través del callejón oscuro y ahumado de los copistas. Éstos, quienes servían como secretarios para los analfabetos, eran hombres mayores de aspecto solemne que estaban sentados en sillones de respaldos altos y rectos con pequeñas pizarras de madera apoyadas en ambos brazos del sillón. Muchos llevaban largas barbas y rizos femeninos en los costados de la cara. Algunos lucían casquetes en la parte posterior de la cabeza; otros llevaban devocionarios sujetos a la frente; unos pocos de ellos usaban chales con flecos y amuletos alrededor del cuello. Pero a mí me parecían todos iguales. Los copistas eran judíos. Como les estaba prohibido tener propiedades, los judíos se dedicaban al comercio, el préstamo de dinero y la actividad intelectual. Los copistas eran algunos de los hombres más eruditos de Venecia.

Sus utensilios estaban extendidos delante de ellos: una cuchilla para rascar el pergamino crudo y dejarlo limpio, una piedra pómez para suavizar la superficie, una regla larga y estrecha y un diente de jabalí para abrillantar el producto acabado. Cada pizarra tenía cuernos de buey que contenían tintas de diferentes colores donde los copistas mojaban sus plumas bien curadas, y todos ellos tenían a sus pies un cuenco con carbones calientes para secar la tinta. Esos braseros eran los que creaban la atmósfera densa y ahumada que me obligaba a contener el aliento mientras corría en zigzag alrededor de las pequeñas islas de erudición.

Cuando vivía en las calles de Venecia raramente pasaba cerca de la calle de los copistas. Sólo la utilizaba como atajo o lugar donde esconderme. El aire lleno de hollín me rascaba la garganta y allí no había nada que se pudiese robar, salvo un trozo ocasional de pan de oro que, con una cuidadosa manipulación, podía ser canjeado por pan, pero casi siempre acababa por desmenuzarse dentro de mi puño sudoroso. Cerca del cabo de la calle de los copistas, una figura se acercó a mí corriendo a toda velocidad. Su aspecto y su forma de correr me resultaban familiares, y luego vi con claridad su pelo rojo. Era Marco. Acababa de robar algo y escapaba en busca de un lugar donde ocultarse, como habíamos hecho juntos tantas veces. Nos vimos en el mismo momento y, de forma instintiva, corrí junto con él a un callejón sin salida lleno de basura y de ratas.

Nos agazapamos detrás de una gran pila de basura y Marco me miró mientras respiraba agitadamente. Dejé escapar un silbido débil y burlón.

—Cada vez que te veo pareces más blandengue.

Sacó una zanahoria de debajo de su harapienta y sucia camisa y me ignoró mientras la devoraba a grandes mordiscos. Tenía anillos de mugre alrededor del cuello, su pelo grasiento sobresalía de su cabeza en forma de terrones cobrizos y en el brazo se le veía una llaga abierta. Sus ojos estaban bordeados de rojo y de ellos

rezumaba un líquido pegajoso. La visión de Marco hizo que me sintiera culpable y un tanto avergonzado de mi ropa limpia.

Esa mañana, preocupado por ver a Francesca, sólo había cogido de la cocina el hinojo para Domingo, ya que sabía que pasaría frente al puesto de pescado donde trabajaba. Pero no había esperado toparme con Marco. Me recosté contra la pared y apoyé una mano con gesto protector sobre el bolsillo donde llevaba las monedas que me había dado el chef. Una mosca volaba alrededor de mi cara, pero no la aparté, temiendo que ese gesto súbito alertase a Marco con el tintinear de las monedas. Los restos de comida estaban bien, pero el dinero sería mucho mejor.

Marco acabó de comer la zanahoria y luego comenzó a rebuscar entre la basura.

— ¿Me has traído algo de comer? — preguntó.

— Lo siento, hoy no tengo nada, pero esta noche dejaré algo en la puerta de la cocina.

Sacó un trozo de pan de la basura, le quitó una capa de suciedad y moho y luego lo mordió, pero estaba demasiado duro. «Merda». Arrojó el trozo de pan a la pared y éste rebotó contra los ladrillos como si hubiera lanzado una piedra. Luego se volvió hacia mí y su rostro se iluminó.

— Eh, es posible que anoche viera a Rufina. Había una chica de aproximadamente su edad, con el pelo rojo como el mío, justo enfrente del burdel donde solía trabajar mi madre. Pero entró con un marinero antes de que pudiese hablar con ella. Esta noche regresaré allí. — Se levantó sus pantalones abombados por el uso —. ¿Por qué no estás trabajando en la cocina? — Echó un vistazo al cesto de la compra y añadió —: Vas al Rialto, ¿verdad? Vas a comprar cosas para el chef. ¿Tienes dinero?

Lancé una breve risa de incredulidad y esperé que un grano de verdad contribuyera a que toda la historia resultara verosímil. Agachados como estábamos junto a la pila de basura, su cara se hallaba muy cerca de la mía y me esforcé por componer una expresión de aburrimiento.

— ¿Dinero? ¿Acaso parezco el rey de España? Voy a la calle de las aceitunas a ver a Francesca.

— No te creo. ¿Para qué llevas entonces el cesto?

— Para que parezca que estoy comprando. No puedo quedarme simplemente allí, mirándola.

— Una monja. — Marco sacudió la cabeza —. Estás perdiendo el tiempo.

— ¿Y tú que sabes?

Me levanté de un salto e hice un gesto despectivo moviendo el pulgar desde los dientes superiores. Demasiado tarde. Las monedas tintinearón en el bolsillo.

Marco desvió la mirada hacia el bolsillo.

— Llevas dinero.

— Tengo que comprar peras para el chef.

Retrocedí un par de pasos.

Marco señaló el palacio con la barbilla.

— Te estás volviendo igual que ellos.

— No puedo darte dinero, Marco. — *Marrone*, odiaba oírme a mí mismo diciendo eso. Comía tres buenas comidas al día y dormía seco y caliente todas las noches, y el pobre Marco no tenía absolutamente nada. Quería ofrecerle algo, cualquier cosa, para disipar mi culpa y también para distraer su atención del dinero que llevaba en el

bolsillo. Volví a agacharme, me acerqué a él y bajé la voz —: Escucha, no puedo darte este dinero, y lamento no tener comida para ti hoy, pero te contaré un secreto.

Marco me miró con un gesto malhumorado.

— Los secretos no se comen.

— Sé algo acerca de ese libro.

Marco agitó una mano sucia con gesto despectivo, pero en sus ojos había un brillo de interés.

— Dime qué hay que hacer para conseguir la recompensa. Es el único valor que tiene ese libro para mí.

— El libro es mucho más valioso que la recompensa. El dux está matando a gente para encontrarlo y... —hice una pausa para causar el efecto deseado— Landucci lo quiere.

— ¿Landucci? ¿Él también se está muriendo de sífilis?

— No existe ninguna fórmula para la inmortalidad, Marco.

— Merda. Lo sé. ¿Por qué quiere Landucci ese libro?

Jamás repetiría lo que el chef me había confiado pero, de todos modos, los evangelios no tendrían ningún interés para Marco. Yo sabía qué era lo que él quería oír.

— Tenías razón, hermano. El Viejo Riccardi dijo que tal vez fuese posible fabricar oro.

Me levanté y me apoyé contra la pared, crucé los brazos despreocupadamente y esperé parecer mundano y astuto. Marco y yo jamás veríamos esa recompensa, pero si no podía alimentar su estómago, al menos alimentaría sus fantasías.

Mi amigo se levantó de un salto y comenzó a pasear arriba y abajo del callejón mientras pateaba pequeños montones de basura y abría y cerraba las manos.

— ¡Lo sabía! El oro es lo único que importa en este mundo. —Me miró y me sobresalté al ver sus ojos rojos inflamados por la excitación—. Tenemos que conseguir ese libro.

— ¿El libro? ¿Nosotros? —Debería haberlo visto venir, pero era una idea disparatada—. Marco, ni siquiera sabemos leer.

— Tú vives en el palacio. Puedes saber lo que ellos saben. Tan pronto como hayan encontrado el libro, nosotros lo robaremos. —Se sacudió las manos para quitarse el polvo—. Es fácil.

«Marrone.»

— Marco, esa gente es muy peligrosa. Landucci ha ordenado a los *Cappe Nere* que busquen el libro. Están dispuestos a torturar y asesinar a cualquiera..., a todos. ¿Y tú quieres robarles a ellos?

— Merece la pena correr el riesgo.

Marco casi vibraba con la excitación.

— No, no merece la pena. Escucha, no sé con certeza si el libro contiene el secreto de la alquimia. El Viejo Riccardi sólo dijo que era posible. Pero es demasiado peligroso...

— ¡Egoísta! —Marco acercó su cara a un palmo de la mía y tuve que contener la respiración ante su olor rancio—. Tú no arriesgas nada dándome las sobras de la comida del palacio. Pero cuando se trata de algo importante de verdad, cuando

tienes algo que perder, eres un cobarde. Yo corrí muchos riesgos entrenándote, manteniéndote con vida.

—Lo sé, pero...

—Pero nada. Eres uno de nosotros, no de ellos. —Marco volvió a señalar el palacio con la barbilla—. Venga, Luciano. Contigo dentro del palacio tenemos una posibilidad.

—Pero el chef...

—Merda para el chef. El chef te mantiene como un esclavo.

—No.

—Eres un estúpido. Jamás te ascenderá. ¿Por qué iba a hacerlo? ¿Qué es lo que te ha enseñado, a lavar platos y acarrear leña? ¿Por qué no te asciende? ¿Qué es lo que guarda en ese pequeño armario secreto del que me has hablado? ¿Cómo preparó esa salsa mágica? Tu chef es un tío extraño. La gente habla, ¿sabes? Tal vez sea un brujo.

—Oh, Marco.

—Entonces, ¿a qué viene tanto secretismo? Apuesto a que ese armario podría contar una buena historia. Apostaría a que guarda un montón de pociones mágicas allí dentro.

—Estás loco, Marco —repuse.

Pero había tocado algunos puntos sensibles. Primero, yo seguía lavando platos y acarreando leña. Mi única lección de cocina había sido cortar una cebolla. Una minucia. Yo hacía mi trabajo correcta y fielmente, pero el chef ni siquiera había mencionado la palabra «ascenso». Los evangelios eran interesantes pero, en realidad, no tenían nada que ver conmigo. Segundo, el chef tenía un armario secreto y se negaba a revelar los ingredientes de su famosa salsa de nepentes. Tercero —lo más penoso de todo y algo que Marco ignoraba—, el chef me había mentido en cuanto a que tuviese una poción amorosa. Cuando Marco mencionó las pociones que quizás hubiese en el armario, recordé haber oído a la *signora* Ferrero servir una bebida en su dormitorio mientras reía y bromeaba; recordaba ese olor rico y oscuro. ¿Pociones mágicas? ¿Era ésa la razón de que el chef Ferrero mantuviese el armario siempre cerrado con llave?

Un nuevo pensamiento apareció en mi cabeza: tal vez el chef estaba tratando de distraerme hablándome de lecturas y textos secretos para no tener que ascenderme.

Marco esbozó su sonrisa taimada de dientes marrones y se sentó en el suelo.

—Puedes creer lo que quieras acerca de tu chef. —Se apoyó contra la pared y entrelazó los dedos detrás de la cabeza—. Pero si de verdad quieres sacar a esa monja del convento, necesitarás toda la ayuda que puedas conseguir. Algunos dicen que ese libro contiene una poción amorosa. Los dos sabemos que, sin una poción amorosa o un buen montón de oro, esa chica jamás se fijará en ti. Apuesto a que algún cardenal rico ya le ha puesto los ojos encima.

Marco sabía cómo tocar mis puntos débiles.

Vio la mirada de incertidumbre en mis ojos y continuó presionando.

—Podríamos ser ricos, Luciano. Podrías tener a Francesca. Podríamos viajar todos al Nuevo Mundo. Dime, ¿cómo podría nuestra felicidad hacer daño a tu chef? ¿Cómo?

Mi amigo advirtió mi creciente confusión y la alimentó.

—Tal como están las cosas, con ella en el convento y tú tan asustado...

Se encogió de hombros.

— ¿Quién ha dicho que esté asustado?

— Tú. No eres capaz de correr ningún riesgo. Ni siquiera por Francesca y el viaje al Nuevo Mundo. Menuda decepción, Luciano. Nunca pensé que fueses tan cobarde.

Marco se rascó la llaga del brazo.

De pronto, los acertijos acerca de los evangelios secretos me parecieron completamente irrelevantes. ¿Qué tenían que ver conmigo las manipulaciones de políticos y sacerdotes? ¿Cómo podía mi felicidad causar daño al chef? ¿Por qué nunca había hablado de un ascenso? Peor aún así...

— Marco, será mejor que pensemos acerca de este asunto. En primer lugar, ni siquiera sabemos leer.

Su voz se tornó halagadora.

— ¿En qué te has convertido, cabeza de repollo? Somos listos. Podemos aprender a leer. Podemos hacer cualquier cosa que nos propongamos.

Marco tenía razón. Nunca habíamos permitido que nada nos detuviera. Tal vez me estaba volviendo blando. Había prometido que jamás traicionaría al chef, pero la poción amorosa no tenía nada que ver con sus evangelios secretos. Sólo me sentí ligeramente sorprendido al oírme decir:

— Supongo que puedo mantener los ojos bien abiertos.

— Ése es mi hermano pequeño. — Marco sonrió y se levantó de un salto. Yo aferré el bolsillo donde llevaba las monedas para la compra, pero él se echó a reír —. No te preocupes. ¿Por qué iba a robarle unas cuantas monedas al hermano pequeño que va a ayudarme a conseguir la fórmula para hacer oro? Ve a hacer tus recados como un buen esclavo. *Ciao*, Luciano.

Agitó la mano a modo de despedida y se marchó.

Yo me demoré en el callejón, mientras me mordisqueaba el labio inferior y trataba de entender qué era lo que había ocurrido exactamente. Para cuando salí a la calle de los copistas, Marco ya había desaparecido entre las columnas de humo.

Había estado demasiado tiempo con él y no podía ir en busca de Francesca a la calle de las aceitunas. El sol estaba alto en el cielo y me consolé pensando en que lo más probable era que Francesca, que hacía la compra por la mañana temprano, ya hubiese regresado al convento. Imaginé su encaje de *frivolité*, sus dedos finos manipulando el hilo y las agujas..., dichas agujas. Hundí las manos en los bolsillos y mascullé unas cuantas maldiciones mientras desandaba mis pasos en dirección a los puestos de frutas y quesos.

Escogí mis peras con mucho cuidado, examinando cada una de ellas con los ojos, la nariz y un ligero toque. Elegí sólo las más rollizas y descarté una que tenía una pequeña mancha que el vendedor trataba de ocultar con la mano. Me felicité por mi ojo experto sabiendo que mi maestro se sentiría impresionado. Y eso sería importante, porque yo no era un esclavo y él me ascendería.

Regateé unos minutos con el comerciante de quesos y vigilé atentamente sus movimientos mientras cortaba un gran trozo de gorgonzola. Cuando lo pesó no me separé de la balanza para que no pudiese engañarme. El hombre, con evidente malhumor, envolvió el queso y lo dejó caer en el cesto. El gorgonzola estaba maduro, las peras eran perfectas y aún tenía algunas monedas en el bolsillo.

Debería haberme sentido feliz, pero mientras regresaba andando al palacio, no dejaba de cavilar acerca de las insidiosas palabras de Marco. ¿Esclavo? Bah, ¿qué sabía él? Conseguiría mi ascenso y, si lograba aprender algo de alquimia por el camino, tanto mejor, lo compartiría con él. Siempre que no traicionara al chef Ferrero, no habría ningún problema. No sería difícil mantener a Marco alejado del chef; él jamás iba a la cocina porque envidiaba mi trabajo y le fastidiaba verme allí. Marco siempre esperaba que fuera yo quien acudiera a su encuentro. Él jamás causaría ningún problema con el chef. Él estaba... ¿allí?

Sí, allí estaba, en el patio, junto a la puerta de la cocina, absolutamente osado, esperándome. Se cruzó en mi camino y me dijo:

— ¡Parece que esta noche habrá un festín! — Se masajeó su estómago cóncavo y pude oír el gruñido de la solitaria zanahoria al ser digerida —. ¿O acaso coméis así todas las noches?

— Basta. Toma una pera.

— ¿Sólo una? Tú comes tres veces al día.

— *Marrone*. De acuerdo. Puedes llevarte dos.

Cogió dos grandes peras rosadas del cesto.

— Marco, no deberías estar aquí — dije.

— ¿Por qué no? Me lo debes. ¿Te ha sobrado algo de dinero?

Tenía el aspecto de todos los chicos de la calle, una mezcla de temor y desafío que se expresaba a través de unos ojos profundos y hambrientos, y recordé la sensación desesperada que lo acompañaba.

— En mi bolsillo — dije —. Me quedan unas monedas. Cógelas y vete de aquí.

Sentí cómo su mano sacaba el dinero del bolsillo y supe que el chef se pondría furioso. Pensaría que había sido lo bastante estúpido como para pagar un precio justo.

Marco apretó las monedas en su puño sucio.

— Sabía que podía contar contigo, Luciano. Después de todo, no eres tan blando. Juntos conseguiremos ese libro.

— Marco...

— Volveré mañana.

El libro de las sospechas

Entré en la cocina como un ladrón de guante blanco retrasado que intentara dejar un botín en lugar de robarlo. En silencio y con movimientos rápidos, dejé las peras y el queso gorgonzola en una mesa auxiliar, esperando poder meter la leña antes de que el chef supiera que había regresado. Más tarde, una vez que el chef hubiese contado las peras, yo compondría mi estudiada expresión de inocencia mientras sostenía una y otra vez que había dejado encima de la mesa dos docenas de peras y unas cuantas monedas. Me rascaría la cabeza preguntándome en voz alta qué podría haber pasado. Tal vez haría una leve seña con la cabeza en dirección a Giuseppe y arquearía las cejas. Pero cuando me volvía para marcharme me topé con el chef Ferrero.

Estaba parado, con la cabeza inclinada en un ángulo escéptico, y señaló las peras con un índice rígido. El dedo se movía como un cuchillo al tiempo que contaba las frutas.

—*Uno, due, tre, quattro, cinque...* —Contó veintidós peras—. ¿No te dije que comprases veinticuatro peras, Luciano? Sé que no sabes leer, pero yo mismo te enseñé a contar.

—Las otras peras no estaban buenas, maestro. Machucadas, feas...

—¿En el Rialto, donde llegan montañas de fruta de todos los rincones del mundo, sólo pudiste encontrar veintidós peras buenas?

—Sí, maestro.

—Hummm. ¿Dónde está la vuelta?

—No hay vuelta, maestro.

—Entiendo. De pronto, las peras se han puesto muy caras.

Asentí.

—Mucho.

El chef me miró con ojos de filósofo durante lo que me pareció una eternidad.

—Ahí fuera tienes amigos muy hambrientos, ¿verdad, Luciano?

—¡No! Quiero decir... —Sentí que el sudor me humedecía las axilas. No podía mentirle. Aceptaría mi castigo—. Sí, maestro. Tengo amigos que pasan mucha hambre. Les di dos peras y las monedas que me habían sobrado.

—No era tuyo para que lo diceses.

—Lo sé, y os compensaré, maestro. Mañana robaré dos peras para compensar las que he regalado.

—No, no lo harás.

—Tengo que hacerlo. Si hubieseis visto su cara. ¿Alguna vez habéis pasado hambre, maestro?

—Sí, he pasado hambre. No durante mucho tiempo, pero todavía lo recuerdo. Muy bien. Las peras se han puesto muy caras y hemos tenido suerte de haber conseguido las últimas buenas que quedaban, ¿verdad? —Me revolvió el pelo y pasó la mano por mi marca de nacimiento—. Tienes buen corazón, Luciano. Y has dicho la verdad. Eso es mucho más valioso que las peras. Ahora ve a buscar la leña.

—¿Qué?

—Es que te has vuelto sordo?

—¿Ya está? ¿Eso es todo?

—¿Qué quieres? ¿Una medalla por tu generosidad? Ponte a trabajar.

Me marché completamente asombrado. La disposición del chef para perdonarme era demasiado complicada para que mi mente suspicaz y acostumbrada a la vida callejera pudiese entenderla. En mi mundo llamábamos imbéciles a la gente como él, aunque yo sabía muy bien que el chef Ferrero no era ningún imbécil. Yo sólo era incapaz de entender el alcance de su bondad.

Marco, por otra parte, era una persona muy fácil de entender. Se pondría furioso si sospechaba que lo había engañado, y no le importaría en absoluto que lo hiciera como una muestra de caridad. ¿Y por qué habría de hacerlo? Nadie necesitaba la caridad más que él.

Me identificaba mucho más con Marco que con el chef, y por esa razón las corrosivas palabras de Marco pesaban sobre mí como un cubo lleno de leña. «No soy un esclavo», musité. Pero ¿por qué seguía pelando patatas y acarreando la basura todos los días? Para entonces ya llevaba casi tres meses trabajando para el chef, lo que era el período normal para un aprendiz. Había conseguido aprender y dominar mis tareas y las llevaba a cabo de un modo eficaz y digno de confianza. ¿Por qué el chef no había mencionado nunca el tema del ascenso? Y Marco también tenía razón en cuanto a su manera reservada de hacer las cosas. ¿Qué guardaba en ese pequeño armario y por qué estaba cerrado con llave y oculto detrás de los cacharros de cobre?

La insinuación de Marco de que siempre sería un esclavo me carcomía por dentro y erosionaba mi confianza un poco más con cada viaje cargado de pesada leña. La apilé en montones ordenados junto a cada uno de los hogares, colocando los troncos como si de un rompecabezas se tratara. Finalmente, los movimientos rutinarios apaciguaron mis pensamientos lo suficiente como para advertir una tensión soterrada en la cocina, un murmullo que llenaba los espacios entre los sonidos corrientes de un día de trabajo normal. Podía oler el aroma característico de las habladurías en franco progreso, de modo que cogí la escoba y me coloqué de manera que pudiera oír mejor lo que estaban hablando. Barrí el polvo inexistente cerca de los pies de Enrico, quien simulaba estar ayudando a Pellegrino a revolver la mezcla de un exquisito y grueso budín preparado con leche de almendras, yemas de huevo y azafrán. Este plato se serviría junto con los filetes de venado que se estaban macerando en una fuente de vino de Borgoña. Teresa, con su pelo canoso, estaba cerca de ellos, canturreando y fingiendo sacarle lustre a la platería mientras aguzaba el oído.

Enrico susurraba al tiempo que revolvía la mezcla.

—No sólo las mazmorras. Ellos lo mataron.

— ¿Estás seguro?

— En ese saco no llevaban a un gato que se retorció.

— ¿Tú lo viste?

— Eduardo lo vio. Sacaron un gran saco lleno de bultos a través de la puerta de esclusa y se alejaron remando mar adentro. Cuando regresaron —enarcó una ceja—, el saco ya no estaba.

— ¿Los *Cappe Nere*?

La voz de Dante era apenas audible.

— Cuando se trata de los *Cappe Nere*, nadie ve nada. Éstos eran hombres del dux.

— Pero ¿estás completamente seguro de que se trataba de...?

— Sí, el alquimista español. Todo el mundo habla de ello. Nadie lo ha visto y su puesto está cerrado con una cadena.

— El alquimista debió de venderle al dux una poción que no funcionó.

— Tal vez un afrodisíaco.

— ¿Para el dux? ¡Ja! Hasta el alquimista español tiene sus limitaciones. — Enrico se acercó a Pellegrino—. Yo oí decir que se trataba de una poción para revivir a los muertos y que no dio resultado. ¿Recordáis al campesino que vino a cenar con el dux?

Yo no había oído que el chef se acercaba. Cogió a Enrico del brazo y lo hizo girar con tanta violencia que el cocinero dejó caer la cuchara de madera y salpicó el suelo y sus zapatos. El chef lo fulminó con la mirada.

— Si quisiera cotilleos en mi cocina, contrataría a las amigas de mis hijas.

Teresa se esfumó, Pellegrino se concentró en la preparación del budín y Enrico alzó las palmas de las manos al tiempo que retrocedía hacia su mesa cubierta de harina.

— *Mi perdoni, maestro.*

Yo también empecé a rogar que el chef me perdonase, pero me interrumpió con brusquedad.

— Vuelve al trabajo.

Ese día cumplí alegremente con mi silenciosa y solitaria tarea de pelar las patatas. Me senté en un taburete de madera de tres patas con un cesto lleno de patatas marrones y cubiertas de tierra a mi izquierda y un cuenco limpio a mi derecha. Me resultaba relajante quitarles la piel gruesa, eliminar los nudos y llegar a la carne suave y blanca. Cuando las primeras mondaduras oscuras cayeron al suelo entre mis pies, miré cada una de ellas como si fuesen una pista, y pensé que, cuando tuviese una cantidad suficiente, alguna especie de verdad se me revelaría tan desnuda como una patata pelada. Cuatro mondaduras para los evangelios, tres para los asesinatos, dos para las fórmulas y las pociones, una para el armario cerrado con llave.

Las mondaduras se elevaron hasta formar una pila compacta entre mis piernas, y las patatas blancas formaron una especie de escultura, pero no importaba cuántas veces volviera a ordenar mis pistas: ellas permanecían obstinadamente separadas. Malditas patatas. Maldito Marco. Maldito el chef y sus secretos. Mi indignación creció como la pila de sucias mondaduras de patata y miré al chef con ojos recelosos. ¿Me ascendería alguna vez? ¿Compartiría alguna vez la poción amorosa? ¿Estaba sólo distrayéndome con su conversación acerca de escritos secretos? ¿Y qué era lo que escondía en ese armario?

El chef estaba ocupado preparando su salsa especial de venado y había anunciado a todo el mundo que no quería que le molestaran. Pasó junto a la alacena donde guardaba las especias que utilizaban los cocineros y se acercó a su armario privado. Apartó la sartén de cobre y abrió con su llave de latón la pequeña puerta de roble. Muy deprisa, con los mismos movimientos furtivos que había empleado la última vez, sacó algo del interior del armario, lo deslizó en su bolsillo y cerró de inmediato con llave.

En ese momento, ese armario hermético representaba todas mis preguntas acerca del chef Ferrero y de mi futuro en su cocina. Volví a concentrarme en mi tarea de pelar patatas: un golpe, dos, tres y la patata blanca comenzaba a surgir de su chaqueta marrón. Podía ver cómo el dibujo de cada mondadura de piel encajaba en la última, conspirando entre todas para cubrir la patata por completo. Un golpe cada vez y, por fin, lo veías todo. Pero, *marrone*, yo no veía absolutamente nada.

Marco tenía razón. Siempre habíamos sido capaces de hacer aquello que nos habíamos propuesto, y ese día me propuse obtener las respuestas a algunas preguntas. Marco me había enseñado a meter mano en los bolsillos y robarle la cartera a la gente, a robar en las tiendas y a abrir cerraduras con un trozo de alambre. La noche que entramos en la tienda de un importador de lana florentino para robar unas mantas, Marco dijo: «Para hacer esto no necesitas ojos. Sólo buen oído y un toque ligero».

Ese invierno dormí abrigado en la calle por primera vez. Estaba acostumbrado a confiar en Marco, pero él había insinuado que el chef me engañaba, que incluso era un brujo. Eso era ridículo. ¿O no? El pequeño armario oculto era sospechoso, pero los que se dedicaban a practicar la magia negra conservaban ojos de serpiente secos, garras de cuervo, las narices disecadas de hombres que habían sido ahorcados, intestinos de ratas atados con pelo y los cordones umbilicales arrugados de niños que habían nacido muertos. El chef jamás guardaría en su immaculada cocina nada tan repugnante, ¿verdad?

La salsa de nepentes era sin duda cuestionable, como lo era el hábito del chef de hablar acerca de temas oscuros que no tenían ninguna relación con su profesión. Y, por supuesto, estaba también la espinosa cuestión de la poción amorosa. ¿Acaso guardaba *eso* en su pequeño armario? *Marrone*, ¿y si la poción amorosa había estado en la cocina todo el tiempo, allí mismo ante mis propias narices?

Bene. Dios ayuda a quienes se ayudan. Había llegado el momento de hacerme cargo de ese asunto. Eché un vistazo a la cerradura del armario del chef y supe que cedería ante mi alambre.

Esa noche me levanté de mi jergón de paja y bajé de puntillas la escalera de los criados con el trozo de alambre en la mano. Una luz acuosa se filtraba a través de las ventanas de la cocina y dibujaba sombras que se movían en las paredes. Me dirigí hacia el armario del chef y pensé: «Sólo una rápida mirada».

Pero las cambiantes sombras de la noche me inquietaban. Decidí entrar en calor para llevar a cabo mi misión atisbando primero dentro de la alacena de las especias. Abrir la puerta de esa alacena no podía considerarse una violación, ya que permanecía sin llave todo el día para los cocineros. Esa acción sólo me permitiría

echar una mirada más detenida a aquello que todos los demás veían a diario. De hecho, se me ocurrió que, para entonces, probablemente tendrían que haberme enseñado lo que contenía ese armario. Ese pensamiento me ayudó a sentirme indignado y a justificar lo que pensaba hacer.

Inserté el alambre en la cerradura y apoyé la oreja contra la puerta para oír los sonidos apagados. Cuando tiré de la puerta, alta y estrecha, me asaltó una ráfaga de olores. Primero una dulce mezcla de canela y clavos de especia con matices intensos de tomillo y orégano, luego una vaharada a romero y un golpe vehemente a albahaca. La penetrante mezcla me dejó atontado y permanecí inmóvil mientras me envolvía. Igualmente deslumbrante fue saber que muchas de esas especias habían llegado de diferentes y remotos lugares del mundo. Eran productos preciosos transportados a través de ciertos, montañas y océanos, demasiado caros para cualquiera salvo para las cocinas más ricas.

Mis ojos se abrieron como platos ante la visión de un bote redondo lleno de granos de pimienta y tan ancho que necesitaría ambas manos para levantarlo. Un puñado de granos de pimienta costaba lo mismo que la paga semanal de un hombre corriente, y a menudo había oído la expresión «caro como la pimienta». Los comerciantes solían inflar los precios mezclando entre la pimienta granos falsos hechos de arcilla y aceite. Quité la tapa de madera y pasé los dedos a través de los granos de pimienta como un avaro que se recreara con su oro. Algunos estaban rotos, y el intenso olor hizo que me picara la nariz. Allí no había nada de arcilla: una fortuna en un bote.

Encima del bote de pimienta había una caja de plata finamente tallada con motivos de pájaros y flores. Abrí la delicada cerradura, luego levanté la tapa y miré maravillado el montón de ducados de oro y monedas de cobre que brillaban bajo la pálida luz. Esa caja de plata contenía el dinero en metálico de la cocina para las pequeñas compras. El chef hacía compras abundantes valiéndose del crédito del dux, pero a menudo había visto al mayordomo dejar caer, casi como el que no quiere la cosa, un pequeño saco sobre el escritorio del chef. Ferrero siempre vaciaba el dinero en esa caja sin contarlos siquiera, y jamás imaginé que pudiese haber tanto. Cuando el chef nos entregaba unas monedas a Pellegrino o a mí para que fuésemos a comprar provisiones, el dinero salía de esa caja. El chef sacaba lo que necesitaba y guardaba la vuelta sin hacer cálculo alguno. Me asombró que lo que yo consideraba una fortuna fue sólo una caja para gatos menores y no mereciera la pena seguir la pista de ese dinero.

Yo jamás había tocado antes un ducado de oro. Cogí una moneda y me asombró su peso en la palma de mi mano. Era pesada y suave y estaba finamente grabada. Todas las monedas eran magníficas, y no sólo a causa de su valor. Su visión resultaba hipnótica: oro y cobre, iluminados por la tenue luz de la luna, brillaban como las pieles de cebolla del chef transmutadas en metal. La tentación me sedujo por un instante, pero no, me recordé a mí mismo, no había ido a allí a robar. El chef había dicho que yo era mejor de lo que creía, que tenía a Dios dentro de mí. Dejé el ducado y cerré la caja.

Satisfecho, me aparté, volví a cerrar la puerta de la alacena con llave y eché un vistazo a la sartén de cobre que ocultaba el armario privado del chef. Dudé un momento. A pesar de ser muy curioso, me sentía extrañamente perezoso para seguir

adelante. Eché un vistazo a la cocina para comprobar si había olvidado hacer alguna tarea. Miré las cazuelas con caldo para asegurarme de que todo estaba en orden, luego cogí la escoba para buscar alguna hoja de lechuga perdida, una espina de pescado o un grano de sal. Me concentré en el suelo y, sin embargo, de alguna manera, seguía viendo esa sartén de cobre con mi visión periférica.

Cuando me incliné para barrer debajo de un tajo, vi que un escarabajo se desplazaba con lentitud sobre el irregular suelo de piedra. Lo cogí entre los dedos y le dije:

—Lo siento, *signore* escarabajo. El chef no permite insectos en su cocina.

Llevé el escarabajo al patio trasero y lo dejé marchar. Mientras lo observaba alejarse, recordé algunas historias que había oído contar acerca de las brujas calabresas, que preparaban un cocido con insectos machacados para que la gente untase con él la puerta de la casa de su enemigo. Se decía que era un conjuro muy poderoso contra el cual no había ningún antídoto, y en Calabria la gente siempre inspeccionaba las puertas antes de entrar en sus casas.

Esos pensamientos sobre el mundo del ocultismo hicieron que recordase otras historias sobre brujas circasianas que preparaban purés con lenguas de perro, ojos de pescado e intestinos de cabra, y que comían mientras hacían sus conjuros. Algo realmente repugnante. El chef jamás tendría nada que ver con semejantes blasfemias hediondas. Quizás el chef Ferrero practicaba alguna clase de magia blanca inofensiva. Quizás...

«¡Hazlo de una vez!»

Consciente de que las sombras temblorosas y mis nervios a flor de piel estaban incitando mi imaginación, me acerqué rápidamente al armario y quité la gran sartén de cobre de su gancho. La excitación hizo que la sartén se me escurriera entre las manos y cayese al suelo de piedra con un sonoro *clang*. Miré a todas partes para asegurarme de que el ruido no había alertado a nadie y luego deslicé el alambre en la cerradura. El alambre se volvió al momento resbaladizo a causa del sudor en los dedos, y maldije en silencio mientras me secaba las manos en los pantalones de lana. Me obligué a respirar hondo y volví a empezar. Tenía los labios apretados en un esfuerzo por concentrarme. Cuando los cerrojos se descorrieron, la pequeña puerta se abrió con un crujido, dejando un intersticio del grueso de un dedo. Oí una respiración súbita y sentí una oleada de pánico antes de darme cuenta de que era la mía propia. Así el tirador de la puerta sin poder controlar el temblor de las manos.

En esa época, yo ignoraba la historia acerca de la caja de Pandora, la idea de que fisgar podía desatar el desastre y de que algunas puertas jamás deben abrirse. Pero aunque hubiese conocido esa historia, dudo que me hubiese echado atrás. Con la prudencia ignorada, la sabiduría aún muy lejos de mí y la curiosidad encendida, abrí la puerta.

¡Qué alivio! Tres estantes contenían botes y botellas de vidrio corrientes, los mismos que se usaban para guardar las hierbas y las especias en el armario de los cocineros. Maravillosamente aburrido. También había un par de pequeñas bolsas de tela como las que se utilizan para guardar polvos para dormir y sales aromáticas. Todo estaba ordenado a la perfección y etiquetado con claridad, como lo estaría en una botica común. Abrí un par de frascos y olisqueé su contenido; todos olían a hierbas, y parecía tratarse de provisiones culinarias. Después de todo, el gran secreto

del chef no era más que un pequeño armario lleno de especias, un lugar para guardar todos esos ingredientes que eran demasiado raros o caros para permitir que los cocineros los utilizaran de manera pródiga, en caso de que efectivamente supiesen cómo hacerlo.

Los frascos de vidrio verde llenos de hojas secas despertaron el recuerdo del chef revolviendo algo verdoso para preparar la salsa de nepentes. Abrí una de las botellas y tomé nota del aroma fresco y verdoso. Cogí una pequeña hoja y mordí un pedazo del borde. Su sabor no me resultaba familiar, pero tampoco desagradable. El deje era algo grasiento; sin duda se trataba de alguna clase de hierba. Todo lo demás que había en el armario parecía igual de poco excitante. No había trozos de uñas, mechones de pelo, restos putrefactos ni pociones que oliesen a castañas asadas, y tampoco ningún libro. Ese armario sólo contenía los secretos de un gran chef, los ingredientes de su reputación. Dejé escapar un suspiro de alivio, sabiendo que aprendería a usarlos, como había dicho mi maestro, cuando estuviese preparado.

Cerré la puerta, pero dudé un instante antes de echar de nuevo la llave. Si todas esas hierbas y especias eran tan raras que debían permanecer guardadas bajo llave, buenas sólo para un maestro, el simple conocimiento acerca de ellas impresionaría al chef Ferrero. Él respetaba el conocimiento por encima de todo lo demás. Si era capaz de aprender los nombres de unas pocas de sus preciadas hierbas, se sentiría lo bastante impresionado para ascenderme. Después de todo, Francesca no esperaba para siempre.

Me imaginé dejando caer en el curso de una conversación el nombre de una hierba inusual. El chef sonreiría y me diría: «Bravo, Luciano. Veo que has estado prestando atención en el Rialto».

Esa clase de ingenio aseguraría mi ascenso y le cerraría la boca a Marco.

Por supuesto, yo no podía leer las etiquetas. Estudié las palabras y comencé a verlas como dibujos, líneas y lazos, puntos y cruces, como si fuesen pequeños cuadros. Yo podía copiar cuadros. Si copiaba fielmente las líneas y las formas, podría hacer que alguien leyese los nombres para mí.

Fui al escritorio del chef y busqué una pluma y un pergamino, pero dejé el frasco de tinta por temor a volcarlo. Sentado junto al hogar, con *Bernardo* a mis pies, mezclé ceniza y agua para hacer tinta negra. A la tenue luz de los rescoldos que ardían debajo de las cazuelas con caldo, copié cuidadosamente la forma de las letras de varias botellas y una bolsa. La pluma resbalaba y manchaba el pergamino, y después de que se hubo espesado a causa de la basta tinta y mi pesada mano, hice un alto para afilar la punta de la pluma con un cuchillo para peladuras. En un momento dado se me cayó la baba sobre el pergamino porque, de manera inconsciente, había estado trabajando con la lengua fuera, en un costado de la boca. La sequé con la manga, pero la saliva había manchado dos palabras completas, casi media hora de trabajo. No tenía importancia. Como Marco había dicho, yo podía hacer cualquier cosa que me propusiera. Afilé la pluma y volví al trabajo.

Estaba asombrado por el gran trabajo que requería ese asunto de la escritura, y sentí una punzada de gratitud por el hecho de que no me hubiesen instruido. Pero el resultado de mi esfuerzo era impresionante. Dije: «Mira, *Bernardo*». Y alcé el pergamino para admirar el producto terminado: una lista torpe y emborronada de palabras garabateadas con pulso primitivo. Mi obra.

Volví a dejar la pluma y las botellas donde las había encontrado y cerré el armario. Luego subí al dormitorio de los criados y escondí las palabras robadas debajo de mi almohada. Mientras esperaba a que llegase el sueño y reflexionaba sobre mis pasos siguientes, me di cuenta de que no conocía a nadie que pudiese leer esas palabras para mí. Cuando me invadió el sueño, tuve una visión semiconsciente e la caja de plata y su botín de brillantes monedas de oro y cobre. Antes de quedarme dormido, me dije que ese dinero no pertenecía al chef, sino al dux, que sólo era dinero para gastos menores y que nadie se percataría del modesto precio que había que pagar por los servicios de un copista.

El libro de las hierbas

La mañana siguiente bajé a la cocina antes de la hora habitual con el alambre en la mano. Abrí la alacena de las especias y cogí un ducado de la caja de plata antes de comenzar con las tareas del día. Cuando llegó el chef, me reuní con él en la puerta.

— *Buon giorno*, maestro. Un día hermoso, ¿verdad? ¿Iré al mercado hoy también?

— Sí. — Se calzó el gorro de cocinero —. Cuando pasé por allí al amanecer aún no habían llegado los melocotones de tierra firme.

— Le encontraré los mejores melocotones del Rialto.

— ¿Estás tratando de compensar las peras de ayer, Luciano?

— Quiero hacer un buen trabajo, maestro — asentí.

Y lo decía en serio.

— *Ecco*. — Desapareció dentro de la alacena de las especias y salió un momento después con un puñado de monedas de cobre que dejó caer en el bolsillo de mi chaqueta —. Quiero que me traigas veinte melocotones dorados como una puesta de sol, grandes como un puño y que huelan de maravilla — dijo.

— Sí, maestro. ¿Puedo llevarle una naranja a mi amigo Domingo?

Yo había aprendido que las rodajas de naranja limpian agradablemente el paladar después de una comida de pescado. El chef me lanzó una naranja y la guardé en el otro bolsillo. Pensé en llevar otra naranja para Marco, pero... él me había hecho dudar del chef. Esta vez no habría naranja para él.

Subí de nuevo al dormitorio para buscar mis palabras robadas. *Bernardo* estaba allí y lo aparté al tiempo que le decía:

— Ahora todo está bien. Tengo un plan para impresionar al chef, y pronto seremos cocineros de verduras.

Compraría los melocotones del chef en el Rialto y lo haría con mucho tino, pero antes haría una parada. Cogí el trozo de pergamino donde había copiado las palabras y me dirigí a la calle de los copistas.

Pasé junto al puesto del pescadero y le di la naranja a Domingo. Como era habitual en él quiso demostrarme efusivamente su gratitud; logré alejarme un segundo antes de que intentara abrazarme. En la entrada de la calle de los copistas acaricié el ducado que llevaba en el bolsillo y me pregunté cómo se hacía para seleccionar a un lector. ¿Había algunos que eran más instruidos que otros? ¿Se podía

confiar en todos ellos? Eché a andar con pasos cautelosos por la lóbrega calle llena de humo mientras estudiaba sus caras. Era la primera vez que los miraba de cerca e individualmente. Cuando vivía en la calle acostumbraba a pasar por allí a la carrera, huyendo de los airados comerciantes.

Algunos de los copistas se sentaban en puestos provisionales; otros se limitaban a colocar un sillón en la calle con una pequeña tabla para escribir apoyada en los brazos. No todos eran tan mayores como yo siempre había imaginado. Algunos de ellos eran muy jóvenes, quizás unos pocos años mayores que Marco. El humo que despedían los braseros de carbón les teñía de gris la piel y el pelo, y su postura pensativa, con las cabezas inclinadas sobre su trabajo, hacía que parecieran encorvados por la edad. La actitud erudita de los copistas y el ambiente silencioso de la calle eran contagiosos; a mi alrededor, la gente hablaba en susurros como si estuviese en la iglesia. De pronto fui consciente del sonido de mi propia respiración.

En algunas calles de Venecia, el sonido juega malas pasadas. Se produce cierta magia acústica cuando los edificios altos y torcidos se inclinan sobre un callejón curvo y adoquinado. El sonido sólo penetra en los extremos, mientras que en el centro permanece silencioso, aislado por viejos fantasmas y capas de historia. Mientras las calles vecinas resonaban con el bullicio del comercio mundial, la calle de los copistas conservaba su paz; había el suficiente silencio como para oír el roce del papel, la rascadura de la pluma y el rasguño de la piedra pómez contra el pergamino.

Uno de los copistas estaba sentado en actitud ociosa y sin nada en su tabla de escritura. Me observó mientras me acercaba, lo que a su vez lo hizo a él más próximo. Dejé mi confusa lista sobre su tabla de escritura y le pregunté:

— ¿Podéis leer estas palabras para mí y decirme qué significan?

El copista alzó la vista y me miró de arriba abajo. Yo hice lo mismo. Era un hombre mayor; su piel, como papel de arroz, era gris y su barba desordenada, escasa y blanca. Un velo lechoso de cataratas cubría unos ojos que en una época habían sido azules. Me pregunté si ese hombre era capaz de ver algo, y luego comprendí que esos pobres ojos habían de ser la razón de que no tuviese trabajo. El olor mohoso de la vejez se filtraba a través de la ropa y su mano izquierda, nudosa y surcada de venas correosas, temblaba visiblemente sobre su regazo. Su voz sonaba tan empañada y quebradiza como un espejo antiguo.

— ¿Puedes pagar? — preguntó.

Saqué el ducado del bolsillo y se lo mostré. Había observado que otras personas en esa calle pagaban sólo con monedas de cobre; raramente se veían ducados de oro por allí, y seguramente era más de lo que la mayoría de los copistas estaban acostumbrados a conseguir. Los ojos nebulosos brillaron ante la visión del oro, pero cuando intentó coger la moneda, yo cerré la mano y le dije:

— Primero, la lectura.

— ¿Y cómo voy a saber que me pagarás una vez que haya leído esas palabras?

Era una pregunta justa. Coloqué el ducado sobre su tabla de escritura, pero antes de retirar la mano le dije:

— Dejaré el ducado ahí, pero leed las palabras antes de tocarlo.

El copista sintió y yo aparté la mano. Creo que había una expresión divertida en su rostro.

—Veamos qué tienes aquí —dijo. El viejo judío bajó la cabeza y la acercó tanto a la tabla de escritura que la barba rozó el pergamino. Leyó la primera palabra—: Cacao. —Luego alzó la vista. Si antes su rostro mostraba una expresión divertida, ahora había desaparecido—. Se trata de una vaina descubierta en el Nuevo Mundo. He oído decir que con ella se puede hacer una confitura exquisita, y también una bebida. —Encogió sus hombros huesudos—. Pero en Europa sólo existe una pequeña cantidad, y es propiedad del rey de España. —Como no le contesté, el copista se inclinó una vez más sobre el trozo de pergamino y estudió el resto de la lista. Luego respiró profundamente y preguntó—: ¿Dónde encontraste estas palabras?

La pregunta hizo que me sintiese acorralado y me asaltó una oleada de pánico.

—Os estoy pagando para que leáis, no para que me hagáis preguntas.

Me miró un momento y a continuación leyó la siguiente palabra de la lista.

—Café. Es un grano que procede de Arabia. Lo usan para preparar una bebida que proporciona a los hombres una resistencia y una energía inusuales. —Esperó alguna reacción por mi parte. Como no obtuvo ninguna, continuó hablando—: Beleño, una hierba simple. Las habladorías dicen que previene el envejecimiento, pero no es más que un cuento de viejas. Con esta hierba se puede preparar un té decente. —Su dedo trazó la siguiente palabra—: Valeriana. Otra hierba, un relajante suave.

Me incliné para echar un vistazo a mi propio garabato y reconocí esa última palabra como una de las que había copiado de una botella cuyo contenido pensé que el chef había utilizado para preparar su famosa salsa de nepentes.

—¿Un relajante suave? ¿Eso es todo?

El copista pareció enfadado.

—Eso es lo que he dicho, ¿no? —Enarcó una de sus pobladas cejas—. Por supuesto, si bebes demasiada cantidad...

Balanceó la cabeza de un lado a otro.

—¿Qué ocurre si uno bebe demasiado?

—Supongo que podría afectar el estado de ánimo o provocar el sueño. ¿Cómo voy a saberlo? Sólo soy un copista, no me dedico a las hierbas. ¿Quieres enterarte de lo que significan las palabras o no? —Volvió a inclinarse sobre el pergamino y su dedo tembloroso señaló las dos palabras siguientes—: Crisantemo y ginseng. La primera es una flor que se cultiva en China para preparar té. El ginseng también procede de China, pero ignoro cuál es su uso exacto. Creo que podría tratarse de un condimento —y luego musitó—: O quizás eso sea el jengibre.

Su cabeza permaneció inclinada durante tanto tiempo sobre la siguiente palabra que empecé a preguntarme si no se habría quedado dormido. O si no se habría muerto.

—Continuad —dije.

El copista alzó la vista, parpadeando ligeramente, y noté que el temblor de la mano se había vuelto más pronunciado.

—¿Y bien? ¿De qué se trata? —pregunté

Meneó la cabeza.

—Amaranto o amanita. La escritura es muy pobre y, además, la tinta está borrosa.

—¿Qué son?

—No seas impaciente. —Se acarició la barba rala—. He visto ambas palabras en textos griegos. Creo que esta palabra es amaranto. Es un grano. En la antigua Grecia, la hoja de amaranto simbolizaba la inmortalidad, pero creo que es una planta ya extinguida. No ha habido amarantos desde... ¿quién sabe? ¡Ja! ¿Qué me dices de eso? El símbolo de la inmortalidad extinguido. ¡Ja!

—Sí, es muy divertido.

Yo no me reía.

—Tal vez la palabra sea amanita —dijo entonces el judío—, un hongo muy venenoso. Pero no puedo decirlo con certeza. Esta letra es terrible.

Ese comentario llevaba consigo un aguijón inesperado.

—No os he pedido vuestra opinión acerca de la escritura.

—De acuerdo, de acuerdo. —Hizo un gesto irritado—. La última palabra, entonces. Esto es muy interesante. Las otras tenían cierto uso culinario, pero la última palabra de esta lista es «opio».

Yo había oído hablar del opio, una sustancia medicinal que se utilizaba para aliviar el dolor. El opio se vendía en las boticas y era muy caro.

—¿Estáis seguro? —pregunté.

—Es lo que he dicho, ¿no?

Pensé que el opio quizá tuviese una aplicación culinaria que yo ignoraba.

—¿Para qué sirve el opio? —pregunté.

—Se utiliza para el dolor, pero... —Sonrió débilmente—. El opio induce a los sueños, muchacho. Cuando lo ingieres, tienes sueños tan sublimes que te llevan hacia atrás, una y otra vez, incluso contra tu voluntad. —Hizo un gesto con la mano temblorosa—. Mejor que no lo sepas.

—¿Se puede cocinar con él?

—¿Cocinar con opio? Ésa es una idea novedosa. —Volvió a mesarse la barba y su sonrisa mostró unos dientes pequeños y gastados del color del queso viejo—. Bueno, ¿por qué no? ¡Ja! Supongo que se podría añadir un poco de opio a la sopa. Esa comida, sin duda, te proporcionaría unos sueños muy dulces. Sopa de opio. ¡Ja! —Cogió el ducado de oro—. ¿Algo más?

—¿Por qué tanta prisa? —Quería saber más cosas acerca del opio—. No veo a ningún otro cliente esperando a que lo atendáis.

—Mocosito insolente. —Se guardó el ducado en el bolsillo y agitó el pedazo de pergamino ante mis narices—. Ya te he dado el servicio que buscabas. Ahora, lárgate.

Eso era todo. Se trataba simplemente de plantas raras y caras que se utilizaban para hacer confituras, bebidas y pan. Y el opio, aparte de aliviar el dolor, te proporcionaba dulces sueños. ¿Podías echarlo en la sopa y... y... tener unos sueños sublimes que hacían que quisieras más?

De pronto supe lo que el chef hacía con el opio. Todo el mundo decía que su sopa de alubias blancas era sublime y, una vez que la probaban, siempre querían más. El polvo de opio debía de ser sin duda su ingrediente secreto. La sopa de alubias blancas estaba en el menú de ese día, y lo tomé como una señal de que Dios estaba de mi parte.

Todo tenía perfecto sentido. El chef conservaba en secreto su ingrediente más fabuloso para asegurar su reputación. Como él mismo decía, ¿qué valor tendría si todo el mundo fuese capaz de cocinar como él? Armado con mi nuevo conocimiento

decidí celebrarlo solazándome con una mirada furtiva a la bella Francesca, por lo que me encaminé hacia la calle de las aceitunas.

Ella estaba allí, tal como había esperado, aguardando detrás de la voluminosa madre superiora, quien estaba empeñada en bajar los precios del vendedor de aceitunas siciliano. Francesca aprovechó la oportunidad para hacer lo que la madre superiora llamaba «papar moscas». Tenía las mejillas encantadoramente sonrojadas y sus ojos se movían sin cesar contemplando a la multitud. La respiración excitada hacía que sus pequeños pechos se elevasen debajo del hábito marrón, y esa visión provocó que mi respiración también se agitara.

Francesca tenía el inconfundible aspecto de una de esas chicas que se encuentran de pronto en un convento por falta de otras oportunidades. Las jóvenes tenían tres opciones: el matrimonio, el convento o la calle. Una chica que careciera de dote ya podía olvidarse del matrimonio y, por tanto, muchas jóvenes se encontraban trabajando para Dios o el diablo aunque no quisieran hacerlo. Yo veía con qué ansia miraba a la gente, cómo animaba su expresión el bullicioso ajetreo del mercado, y me pregunté cómo hacía para resistir esa silenciosa existencia en blanco y negro detrás de los altos muros de piedra del convento. Yo jamás había estado en un convento, pero imaginaba las noches solitarias en su celda y los monótonos días hincada de rodillas rezando el rosario o leyendo pasajes de su breviario.

«Leyendo.»

El plan de solicitar ayuda para la lectura de mi «lista de la compra» llegó a mi cabeza ya formado, pero encontrar el coraje necesario para acercarme a ella era más difícil. En ese momento recaí en la vieja sensación callejera de coger el nabo y correr. Mis piernas se movieron hacia Francesca sin el consentimiento de mi cerebro. Para mi sorpresa, ella sonrió al tiempo que decía:

— El chico del melón. ¿Vienes a alabar las ventanas de mi nariz?

Merda, ella se acordaba.

— Ese día no era yo — dije.

Ella enarcó una ceja.

— ¿Acaso crees que eres el primer chico que veo con la lengua trabada?

— Hummm...

— No te preocupes. Fue muy dulce.

— Oh. Bueno. Tengo esta... Trabajo en una cocina y tengo esta lista de la compra, pero tengo algunos problemas para leerla.

Le alargué la nota pero no recuerdo si le pedí específicamente que la leyera. Sólo soy capaz de recordar la fragancia a manzanas verdes de su aliento, la sorpresa de sus ojos al encontrarse con los míos y la corriente magnética que me impulsó hacia ella. Recuerdo el abanico de sus pestañas cuando bajó los ojos para leer la nota y recuerdo la translucidez de sus uñas, el lecho de un rosa pálido y el borde blanco y limpio mientras señalaba cada una de las palabras. Y, por supuesto, su aroma embriagador. Percibí el olor a jabón y pan recién horneado y, debajo, un olor floral, misterioso y excitante. El olor de Francesca evocaba un paisaje de ensueño, lleno de todo aquello que yo anhelaba.

Francesca no leía tan bien como el copista. Leyó «ca-ca-o» y «ca-fé», me sonrió y encogió un hombro con indiferencia.

— Lo siento, no sé qué son estas cosas.

—No importa.

Me acerqué un poco más a ella.

—Beleño. Es una hierba que se utiliza para el té, pero demasiado amarga, si quieres mi opinión. —Francesca leyó la siguiente palabra sin dificultad—: Valeriana.

Luego sonrió.

—¿Qué tiene de divertido la valeriana?

—La valeriana no es divertida, pero...

Hizo un gesto con la cabeza en dirección a la madre superiora y puso los ojos en blanco.

—No lo entiendo.

—La valeriana es como un vino suave. La madre bebe pequeños tragos en la despensa todo el día para tranquilizarse. Eso la vuelve distraída y, al llegar la noche, ha olvidado todo aquello que la ha mantenido preocupada durante el día. La valeriana es una hierba muy cara, pero nadie se queja porque hace que la vida al lado de la madre superiora sea más llevadera.

El crisantemo y el ginseng resultaron difíciles de pronunciar y eso me dio la oportunidad de acercarme un poco más a Francesca y sostener un borde del pergamino como si yo también estuviese tratando de descifrar las palabras. Moví la mano de manera que nuestros dedos se tocasen y, ante mi sorpresa, ella no la retiró. Por un momento me hice ilusiones pensando que Francesca disfrutaba de mi contacto, pero cuando la miré de reojo, comprobé que ella ni siquiera había reparado en ello. Tenía los ojos entornados en un gesto de profunda concentración.

—Amaranto —leyó en voz alta. Y luego—:No, no puede estar bien. Tal vez sea amanita. Hummm...

Se dio unos golpecitos con el índice en la barbilla.

—¿Qué ocurre?

—Creo que alguien cometió un error. El amaranto es un grano, pero he oído decir que no se cultiva, oh, no lo sé... desde hace mucho tiempo. Y la amanita es un hongo venenoso; seguramente no pensarás comprar esto.

—Hummm. —Yo repetí su gesto y me di unos golpecitos con el dedo en la barbilla—. Lo más probable es que alguien haya cometido un error.

Francesca leyó la última palabra y meneó la cabeza.

—Esto es muy extraño. Esta palabra se parece a opio, pero nadie lo incluiría en la lista de la compra de un cocinero. —Se acercó más a mí, sus ojos gloriosos encendidos de malicia, mientras su olor me mareaba—. ¿Alguna vez lo has probado? —susurró.

Francesca estaba tan cerca y su tono era tan conspirativo, tan embriagador, que sentí que mis mejillas comenzaban a ruborizarse.

—No. Un poco. Bueno, quiero decir, es sólo para añadirlo a la sopa.

—¿Sopa? —Francesca retrocedió unos centímetros y me miró con ojos fríos—. ¿Acaso te estás burlando de mí?

—¡No! Jamás...

Oh, Dio, ¿qué había hecho?

La voz de la superiora se elevó por encima de la multitud:

—¿Cuánto habéis dicho por las olivas con ajo? ¿Es que os habéis vuelto loco? ¡Ya me estáis robando por las curadas en aceite! —Se volvió hacia Francesca con los ojos cómicamente redondeados y gritó—: ¿Puedes creer el descaro de este ladrón?

La ira hizo que pareciera no percatarse de mi presencia.

Cuando la monja se volvió, le dije a Francesca:

—Sólo estaba bromeando cuando te dije lo de la sopa. —No pensaba iniciar una larga explicación acerca del modo en que el chef manipulaba a la gente a través de la comida—. Jamás me burlaría de ti.

—Hummm. —Un momento después, añadió—: Eres un chico extraño, ¿lo sabías?

—Bueno, yo...

—No tiene importancia. —Me devolvió el pergamino con la lista—. Volvió la vista hacia la vieja monja y dijo—: La madre dice que yo también soy rara, pero eso es sólo porque no quiero ser como ella. Mírala. —Francesca señaló a la monja de rostro rubicundo, que discutía con el acorralado vendedor de aceitunas—. Ella sabe cómo conseguir los mejores precios, y dice que debería escuchar y aprender. Pero ¿cómo puedo preocuparme por el precio de las aceitunas cuando hay tanto para ver? Sólo tienes que echar un vistazo a esta maravillosa ciudad. ¿Acostumbras a vagar solo por la ciudad?

—Sí, supongo que sí.

—¡Qué divertido!

No me pareció aconsejable explicarle que buscar comida entre la basura y dormir en los portales no había sido algo precisamente divertido.

—Eres afortunado. —Con la mano hizo un gesto que abarcaba el mercado y la excitación afluyó a su rostro—. Mira todo esto. Mira ese turbante rojo. ¿Habías visto alguna vez un color tan magnífico? Y mira allí, ese hombre negro con los hilos de cuentas azules alrededor del cuello. ¿No es hermoso? La madre dice que es de un lugar llamado Costa de Marfil. Oh, sólo el nombre... —Cerró los ojos y las aletas de la nariz en forma de lágrima se expandieron—. ¿Hueles eso? Es el olor de la vida. Hace que sienta deseos de gritar y cantar. Si fuese un chico, me emplearía en un barco y viajaría por todo el mundo.

Pensé que jamás había conocido a nadie menos apto para ser monja.

—¿Por qué un convento?

Francesca se apartó el velo como si fuese una abundante cabellera. Había algo frío en ese gesto, y temí haberla ofendido.

—Por qué una cocina? —dijo.

—Lo siento —respondí—. Sólo me preguntaba...

—Tomamos lo que podemos, ¿no crees? —Manoseó nerviosamente la cuerda que llevaba atada a la cintura—. Mis padres murieron hace mucho tiempo. Ya sabes cómo es eso. Mi elección era ser monja o cortesana. Pero una buena cortesana necesita un protector. Yo no conocía a nadie que pudiese ser mi mentor, y una chica sola en las calles acaba mal. Al menos, en el convento podría cazar a un obispo, quizás incluso a un cardenal. Eh, ¿qué pasa contigo? Cierra la boca ¿quieres?

En ese momento, la voz de la madre superiora se elevó hasta convertirse en chillido, y me sentí agradecido por el alivio temporal. Francesca se había mostrado extrañamente indiferente acerca del hecho de ser una cortesana. ¿Acaso sólo estaba

tratando de parecer mundana? Seguro que mi adorada jovencita tenía algunas reservas con respecto a la prostitución. ¿O no?

La madre superiora gritó.

— ¿Cómo os atrevéis a robarle a una mujer del clero?

El vendedor de aceitunas parecía exhausto.

— Podéis ir a otro puesto, hermana, y ver si otro vendedor se muestra más respetuoso con vos.

Para cuando la madre superiora hubo recuperado un tono más civilizado, yo había recobrado la suficiente compostura como para darle una respuesta a Francesca.

— Hiciste la elección correcta.

Ella se encogió de hombros.

— Ya veremos.

Yo estaba seguro de que ella fingía su indiferencia. Con mucha cautela, dije:

— ¿Y si encuentras a un hombre que no te pida ninguna dote? ¿Abandonarías el convento para casarte con él?

— ¿Qué hombre que mereciera la pena se casaría con una mujer sin dote? No quiero ser una pescadera, ¿eh? —Se echó a reír—. Eres realmente extraño. ¿Para quién haces las compras, de todos modos? ¿Eres un aprendiz?

— Un aprendiz. Ésa sí que es buena. —Era un día para exageraciones, de modo que hinché el pecho y dije—: Soy cocinero de vegetales en la cocina del dux.

Con mi fe en el chef recuperada, pensé que no era tanto una mentira como una verdad prematura.

— Supongo que no es un mal trabajo.

— Es un gran trabajo. Algún día seré chef. —Envalentonado por mi auto otorgado estatus, me acerqué a Francesca y extendí el meñique hasta rozar su mano. Ella enrolló su meñique alrededor del mío y una deliciosa oleada de calor subió por mi mano y recorrió todo mi cuerpo. Permanecí inmóvil junto a ella, unido por la punta del dedo y paralizado por el amor. Bajé la vista, para contemplar nuestros dedos entrelazados, y vi el volante de encaje que sobresalía de su manga—. ¿Las monjas siempre llevan pañuelos de encaje en las mangas?

— Oh, ¿esto? —Sacó el pañuelo de encaje y lo sostuvo delante de mí para que lo admirase—. Lo hice yo. —El sol se filtraba a través del calado del tejido y proyectaba una sombra moteada sobre su rostro—. Me encanta tejer encaje. Me mantiene ocupada en mi celda y puedo disfrutar de cosas bonitas. —Francesca contempló la tela diáfana y una sonrisa soñadora se dibujó en sus labios—. Aprendí la técnica de una belga, la hermana Ninette. Ella murió el año pasado pero me dejó sus bobinas, y en el convento me compran hilo de seda porque mis diseños consiguen que las damas ricas paguen un elevado precio. El mes pasado acabé una mantilla para una dama de la corte española. —Se irguió ligeramente y tensó la tela con dibujos intrincados—. Éste es mi último diseño. ¿Lo ves? Libélulas.

Miré con atención y vi el contorno de un ala frágil con venas como telarañas.

— Es hermoso.

— Gracias. —Ella lo admiró durante un momento y volvió a guardarlo en la manga de su hábito—. Si no tuviese mi costura, me volvería loca de remate.

La madre superiora terminó de regatear con un resoplido de disgusto y, mientras el comerciante envolvía sus compras saladas, volvió a mirarnos por encima del

hombro. Yo estaba ebrio por el roce de Francesca, aturdido por su perfume y alentado por su amabilidad. El chillido de la madre superiora —«¡Muchacho inmundo!»— me desgarró. Se volvió hacia mí como un derviche enloquecido, hirviendo de furia y con el rostro encarnado, mientras hacía resonar las cuentas del rosario y agitaba el hábito.

—¿Cómo te atreves a tocarla? —Me apartó de su lado con una mano grande y carnosa, cogió sus aceitunas y agarró a Francesca de un brazo—. Pasará mucho tiempo antes de que vuelva a traerte al mercado.

Mientras la vieja monja arrastraba a mi amor por entre la multitud, Francesca se volvió para mirarme y me guiñó un ojo.

Compré los melocotones aturdido por completo. El mundo entero parecía dorado como una puesta de sol y olía maravillosamente bien; tuve problemas para elegir los melocotones, pero me obligué a concentrarme y acabé escogiendo bien. Ahora que Francesca pensaba que ya era un cocinero de vegetales no podía cometer ningún error que pudiera poner en peligro mi ascenso. Recorrí el Rialto bajo su hechizo, y el carnaval de ruido y color ni siquiera me rozó. Yo existía dentro de una burbuja de encantamiento. Nada alteró mi estado de éxtasis hasta que llegué al patio de la cocina.

Como había prometido, Marco estaba allí, apoyado contra la pared, con los brazos cruzados en un gesto de arrogancia. Dejé los melocotones y saqué del bolsillo el trozo de pergamino arrugado y manchado de tinta. Lo alcé delante de su cara.

—Mira, anoche abrí el armario privado del chef y copié estas palabras de las botellas que guarda allí. Hoy he ido a ver a uno de los copistas para que me las leyera. No son nada, Marco. Sólo hierbas que el chef usa para preparar sus recetas especiales. ¿Estás satisfecho? —Recogí el cesto con los melocotones—. Más tarde te dejaré comida junto a la puerta, pero ahora debo regresar al trabajo. —Cuando pasé junto a él, su mano salió disparada y me cogió del brazo—. Suéltame, sucio nabo.

—¿Sucio nabo? Bueno, perdonadme, *signore* Cabeza de Repollo. —Marco retrocedió con ambas manos alzadas—. Quizá no pueda bañarme una vez por semana como algunas personas, pero te he enseñado todo cuanto sabes. Podrías ser más agradecido.

Sus palabras eran despectivas, pero había dolor en su mirada.

—Mira, Marco, no quiero moverme a hurtadillas alrededor del chef. He cambiado. Ya no soy un ladrón. Seré una persona mejor.

—¡Bah! La gente no cambia.

—¿Ah, no? —Marco estaba equivocado y quería que lo supiera. Quería que supiera que tenía algo bueno dentro de mí—. Anoche tuve la oportunidad de robar un montón de dinero y no lo hice. En la alacena de las especias hay una caja llena de ducados de oro y monedas de cobre. Es dinero en metálico que ni siquiera se molestan en contar, pero no cogí nada. Bueno, sólo un ducado para pagarle al copista, pero nada para mí. El chef me ascenderá a cocinero de vegetales. Me ganaré el sueldo honestamente. Ya lo verás.

—Bah. —Marco arrastró el talón sobre el pavimento—. Cocinero de vegetales. —Estaba de malhumor, y se rascó el vientre plano—. Eso no cambia nada, cabeza de repollo. Aún quiero ese libro.

—Toma —dije—. Aquí tienes un melocotón.

Lo cogió sin decir nada ni abandonar su expresión malhumorada.

— Como ya te he dicho, si oigo algo acerca de la alquimia te lo haré saber.

— Será mejor que lo hagas.

Marco se guardó el melocotón en el bolsillo y se marchó.

Una vez en la cocina quité la envoltura de los melocotones, los ordené sobre una bandeja ovalada, con las partes rojas hacia arriba, y se los presenté al chef. Los inspeccionó como un joyero que examina diamantes. Cogió uno, lo hizo girar entre los dedos y lo olisqueó.

— Bien hecho — dijo con una sonrisa — . Si sigues así, pronto estarás cocinando.

— ¡Grazie, maestro!

Pero ¿cuándo sería eso?, me pregunté. Decidí que sería mejor impresionarlo de inmediato con mis nuevos conocimientos culinarios. Al conocer los nombres de esas hierbas raras me sentía muy cerca de mi ascenso.

Cogí la escoba y comencé a barrer la cocina en dirección al chef, quien estaba echando un pequeño puñado de sal en una cazuela donde preparaba su famosa sopa de alubias blancas. Removía firmemente con la cuchara de madera, una y otra vez, mientras las alubias se rompían y espesaban la sopa. Cuando la mezcla alcanzó la consistencia deseada, el chef añadió un puñado de espinacas frescas y continuó removiendo hasta que la sopa estuvo perfectamente mezclada; luego le añadió un poco de salvia seca y un toque de pimienta blanca molida. A continuación sumergió la punta del meñique en la sopa y se tocó la lengua. Esparció el sabor por toda la boca y sus cejas se juntaron encima de los ojos.

— Aún le falta — musitó.

Yo me adelanté como si ocupara el centro del escenario y me aclaré la garganta. En ese orgulloso momento pude sentir que mi cabeza comenzaba a dar vueltas con la excitación de ser cocinero de vegetales. Me incliné hacia él de modo que nadie más pudiera oír el nombre del ingrediente secreto y susurré:

— Tal vez necesita un poco de valeriana.

El chef se volvió y enderezó su alto gorro blanco.

— ¿Qué es lo que has dicho?

«*Stupido!*» La valeriana era para la salsa. Qué error. Miré a mi alrededor para asegurarme de que nadie estaba escuchando y dije:

— Quise decir opio. La sopa necesita probablemente más opio.

La cara del chef mostró una expresión de ira tan intensa que me hizo retroceder involuntariamente.

— ¿Dónde has aprendido esas palabras? — preguntó.

No fui lo bastante rápido para darle una respuesta.

— ¿De Giuseppe?

— No, no es así. — Me agarró con fuerza del brazo — . Dímelo, Luciano.

El silencio que invadió la cocina podía cortarse con un cuchillo.

— No lo recuerdo — tartamudeé.

El chef me soltó el brazo y se ajustó el gorro de cocinero otra vez; ahora lo tenía encajado en la cabeza, y el borde casi le tocaba las cejas. Me preparé para lo que pudiera pasar. El chef avanzó un paso y yo retrocedí de forma instintiva y levanté un brazo en un gesto defensivo para protegerme la cara. Esperé la llegada del golpe con los ojos cerrados, pero éste no llegó. Cuando abrí un ojo, vi que el chef estaba

acariciando la llave de latón que tenía sujeta a la cadena alrededor del cuello. Miró hacia su armario privado y dijo:

— Esto es inaceptable.

— Maestro, yo...

— *Silenzio!* — Se paseó alrededor de mí con las manos enlazadas detrás de la espalda. No alzó la voz, pero su actitud transmitía una intensa sensación de amenaza —. No comerás durante el resto del día. — Continuó girando a mi alrededor y yo no me atreví a mover un solo músculo —. Esta noche serviremos pollo asado. En el patio hay una jaula de madera con veinte pollos que hay que matar, desplumar y limpiar. Lo harás tú solo. Luego te pondrás de rodillas y lo dejarás todo perfectamente limpio.

Todo el personal estaba boquiabierto. Nadie había visto nunca semejante exhibición de ira en la cocina. Todos nos miraban hasta que el chef agitó una mano y ordenó:

— Volved al trabajo. Todo el mundo.

Yo podía pasarme un día sin comer, pero la idea de que mi maestro, mi benefactor, mi salvador fuera quien me dejara sin comer fue un golpe demoledor para mí. ¿Y veinte pollos para matar, desplumar y limpiar? *Marrone*, ésa era la tarea más repugnante y odiosa de todas. ¿Retorcerles el pescuezo mientras luchaban para escapar, cortarles la cabeza y sacarles de dentro puñados de tripas hediondas y viscosas antes de colgarlos por las patas para que se desangraran? Acabaría cubierto de sangre coagulada que se secaría entre mis dedos y me mancharía la cara. Luego tendría que quemar las puntas de las plumas... ¡puaj! Sólo pensar en ese hedor hacía que se me cerrase la garganta. Era un trabajo odioso y repugnante de principio a fin.

Y aún peor sería la humillación de ponerme de rodillas para frotar los adoquines del patio y quitar toda esa porquería. Normalmente, el chef llamaba a una de las criadas que trabajaban por horas para que se encargara de limpiar todo ese desastre. Una vez que hubiera acabado mi inmunda tarea, tener que frotar los adoquines no haría más que añadir un insulto al agravio recibido. Mis dos palabras mágicas, valeriana y opio, me habían alejado aún más de mi ansiado ascenso. Ahora me habían degradado a criada por horas y el chef estaba más enfadado conmigo que nunca.

Maté, desplumé y limpié el primer pollo y luego colgué el cuerpo decapitado por las patas. La sangre corría por mis brazos, me salpicaba la cara, me empapaba la ropa y formaba un charco en el suelo. El hedor era nauseabundo. Yo había matado pollos antes, pero ese día, después de la inesperada furia del chef y viendo que mi astuto plan había fracasado de manera estrepitosa, el estómago me dio un vuelco y la bilis ascendió hasta mi garganta. Comencé a tener arcadas y corrí hacia el cubo de la basura para vomitar el desayuno. Regresé jadeando, me sequé la boca con una mano ensangrentada y reanudé mi repugnante trabajo.

¿Diecinueve más? Yo sólo quería un ascenso... ¿qué demonios había de malo en ello? La ira me atenazó la garganta hasta que tuve que escupir. Apreté los dientes y colgué de las patas los horribles y pálidos pollos. La pila de tripas calientes se movía con unos cuantos corazones que aún latían y, de pronto, odié esa cocina y a todos los que estaban en ella. En mi confusión, los recuerdos de tiempos más simples en compañía de Marco y Domingo volvieron a mí depurados de cualquier penuria,

como si no hubiesen sido más que buenos tiempos y camaradería. En ese momento desquiciado pensé que Marco había tenido una buena idea después de todo. Yo debería estar utilizando el lugar que ocupaba en el palacio para recabar información acerca del secreto de la alquimia o encontrar alguna manera de reclamar esa recompensa. Al menos tendría que conseguir esa poción amorosa. El olor repugnante de las plumas quemadas volvió a provocarme arcadas, pero en mi estómago ya no quedaba nada para expulsar.

—He sido un idiota —murmuré.

Con el último pollo limpio, las tripas separadas en grupos y los órganos enjuagados para el caldo, me arrodillé con un cubo lleno de agua y esponjas, paños y cepillos. Me entregué a la ignominiosa tarea: primero empapar bien la sangre con las esponjas, luego cambiar el agua, después lavar los adoquines, llenar el cubo con agua limpia y frotar bien entre los mismos con un cepillo jabonoso y, por último, enjuagar y secar con el estropajo. Trabajé con la cabeza gacha mientras mis lágrimas caían en la espuma del jabón.

Yo sabía dónde dormía Marco. También sabía que podía recuperar su favor y sonsacarle sus consejos con un gran muslo de pollo asado.

El libro de los ladrones

Bernardo me miraba mientras limpiaba la sangre de los pollos.
— Parece que Marco tenía razón — dije —. El chef no quiere que aprenda, y lo lamentará. De alguna manera, conseguiré esa poción amorosa. Luego nos iremos.

Me desnudé hasta quedarme en ropa interior (con qué crueldad se habría burlado Marco de mí si supiera que llevaba calzoncillos debajo de los pantalones) y bombeé agua fría para que callera sobre mi cabeza y los hombros. Mientras lo hacía volví a sentirme furioso por los muchos cubos innecesarios que acarreaba a diario — sin quejarme jamás — para satisfacer la absurda manía del chef de disponer siempre de agua limpia. Me froté con jabón de lejía y me enjuagué por completo, pero el olor a sangre de pollo parecía rezumar de mis poros incluso después de haberme cambiado de ropa. El repugnante olor de la humillación era indeleble.

No le diría nada a Marco acerca de los pollos. No podría soportar ver su relamida expresión de triunfo. Le diría sólo lo necesario para explicarle mi cambio de parecer y le pediría su consejo. Irónicamente, había sido el propio Marco quien me había enseñado que sólo los tontos cuentan toda la verdad. Marco decía que las mentiras podían inclinar la balanza en un mundo injusto, y estaba bien que creásemos nuestras propias ventajas para compensar nuestro magro lote en la vida. Marco decía que teníamos derecho a mentir.

Esa noche, en el dormitorio de los criados, esperé con impaciencia a que los demás se durmieran. Me sentía a un mismo tiempo ansioso y temeroso ante mi encuentro con Marco, y me distraje con fantasías de Francesca. Abracé a *Bernardo* y pensé en su aliento a manzanas verdes, el tacto sedoso de sus dedos, la forma en que sus maravillosos ojos devoraban la oleada de la vida en el mercado. Acaricié a *Bernardo* mientras le decía:

— Sé que puedo hacerla feliz. — *Bernardo* ronroneó—. Ella odia el convento; cualquiera puede verla. Si yo tuviera en mi poder esa poción amorosa, ella vendría conmigo y los demás seríamos felices. — *Bernardo* se arrebujó aún más en mi pecho—. Todo lo que quiero es esa poción amorosa. Él puede quedarse con sus escritos antiguos. Yo no lo traicionaré, aunque él me haya traicionado. — Sentí que los ojos se me llenaban de lágrimas y eso me puso furioso—. Yo le enseñaré. Yo no lo traicionaré. Me marcharé de aquí y nunca diré una palabra sobre esos escritos. Jamás, Él sabrá que ha perdido a un buen hombre y lo lamentará.

Mis labios temblaron pero no lloré.

Cuando la luz de la luna comenzó a filtrarse a través de una de las altas ventanas, cogí el muslo de pollo que había escondido debajo de la manta y me lo metí en el cinturón. *Oh, Dio*, ese aroma. El muslo había sido asado hasta alcanzar una perfección dorada, crujiente por fuera y jugoso por dentro, con una costra de sal gruesa y tomillo triturado. Sentí que se me hacía la boca agua y que mi estómago aullaba, pero resistí la tentación. Necesitaba el consejo de Marco más que la comida. Sujeté los zapatos debajo del brazo y corrí escalera abajo hasta la puerta trasera, poniéndome un zapato cada vez mientras daba brincos hacia delante apoyado en el otro pie.

Ese día, Landucci había anunciado su recompensa por cualquier información sobre el libro, e incluso a esa avanzada hora de la noche la gente seguía hablando del tema. Pasé junto a grupos de personas que se apiñaban para discutir acerca del libro. Las luces de las lámparas de aceite brillaban en las ventanas de las casas humildes, donde los trabajadores ya debían de estar dormidos, y las prostitutas hablaban en las esquinas mientras los clientes potenciales pasaban junto a ellas. Había asimismo un número inusual de góndolas, la gente acomodada visitaba a los vecinos para analizar las grandes preguntas... ¿por qué un escaño en el Senado y una pequeña fortuna por ese libro? ¿Qué secretos podían encerrar en sus páginas y dónde podría estar escondido? Landucci había anunciado que el libro contenía secretos de Estado que debían ocultarse a Génova y Roma, pero nadie creyó esa excusa ni por un momento.

Me apresuré a través de las calles oscuras en dirección a la iglesia de San Domenico y, tal como había esperado, Marco seguía durmiendo en el profundo receso de las puertas dobles de la entrada principal del templo. El dintel de piedra gótico lo protegía del viento y la lluvia y, por la mañana, se sentaba directamente en el camino de los fieles madrugadores, cuya piedad los inclinaba hacia las obras de caridad. Una vez, una mujer mayor le dio a Marco una hogaza de pan fresco. En otra ocasión, una muchacha con un bebé en brazos le llenó la mano de monedas de cobre y le besó la mejilla tiznada. Era un lugar envidiado que Marco había defendido más de una vez al precio de una nariz ensangrentada o un labio hinchado.

Otros, en su mayor parte borrachos, idiotas y huérfanos, dormían cubiertos con harapos en las grietas menos profundas de la vieja iglesia, pero divisé a Marco de inmediato por las mantas de lana azul, rotas y manchadas ahora, que le habíamos robado al importador de Florencia. Marco se había apropiado de la mía cuando el chef me sacó de las calles y, durante el día, mientras recorría la ciudad en busca de algo que llevarse a la boca, las guardaba en un escondite secreto.

Saqué el muslo de pollo asado que llevaba en la cintura, me agaché junto al montículo de mantas azules y lo pasé por debajo de su nariz. Con los ojos cerrados, su mano salió disparada de debajo de las mantas como la lengua de un lagarto y me cogió la muñeca. Cuando me reconoció, se irguió ligeramente apoyándose en un codo, se llevó el pollo a la boca y le dio el primer mordisco con el muslo aún en mi mano. Mientras masticaba la carne jugosa, me quitó el pollo y lo sostuvo cerca de su pecho, como un animal que protege la presa que acaba de cazar.

Comió toda la carne, mordisqueó el hueso pelado y arrancó el extremo cartilaginoso antes de que alguno de los dos hablase. Cuando comenzó a partir el hueso con los dientes para llegar al tuétano, le dije:

— El chef no tiene intención de ascenderme.

—Lo sé.

Succionó el tuétano y lamió el interior del hueso.

—Tenías razón. En esa cocina está pasando algo raro. El chef tiene recetas sospechosas que cambian el humor de la gente.

Marco se limpió los labios grasientos con el dorso de la muñeca.

—¿Esa salsa?

—Sí. La salsa de nepentes y también una sopa de alubias blancas que hace que las personas coman como cerdos. Nunca quedan satisfechos, y creo que el ingrediente secreto es el opio. Pero deberías haber visto la cara del chef cuando lo mencioné. *Marrone*, estaba furioso.

—¿Opio? Interesante. —Marco arrancó una astilla del hueso para hurgarse los dientes—. Y bien, ¿qué es lo que quieres de mí?

—Intenté aprender algunas cosas por mi cuenta y... —Miré hacia abajo y musité—: Al chef no le gustó.

—¡Te lo dije! —Marco me señaló con la astilla del hueso—. Nadie ayuda a nadie por nada. Él sólo quiere un esclavo.

Marco partió el hueso en varios trozos y luego los chupó tratando de aprovechar los últimos vestigios de sabor.

Me abracé las rodillas.

—Mencioné los nombres de un par de ingredientes especiales y se puso como un loco. *Pazzo!*

—No quiere que sepas nada que sea importante. Pero eso es bueno. Si ese chef usa magia y drogas, podemos chantajearlo por cualquier cosa que sepa acerca de ese libro.

—Y por la poción amorosa.

Marco dejó los últimos restos de hueso.

—La poción amorosa... —dijo—. Por supuesto. También conseguiremos tu poción amorosa.

—¿Has oído hablar des escaño en el Senado?

—Todo el mundo ha oído hablar de eso. —Marco soltó una risotada de desdén—. El secreto de ese libro es cómo hacer oro. Tiene que serlo.

Decidí traer a colación el otro asunto que me había estado molestando.

—En ese armario había una planta llamada amaranto, pero el copista me dijo que el amaranto ya no se cultiva. No creo haberme equivocado al copiar esa palabra. Pero ¿cómo es posible que el chef tenga granos de una planta que ya no existe?

—Buena pregunta. —Marco se rascó ociosamente la cabeza pelirroja—. Tienes que robar algunas de las cosas que hay en ese armario.

—¿Robar del armario? No sé...

—Sólo un poco. No tanto como para que lo echen de menos. Y un poco de dinero también.

—No quiero robarle su dinero.

—No es su dinero, cabeza de repollo, es dinero del dux. —Se encogió de hombros—. Sólo una cantidad suficiente para pagarle a la Abisinia. Tú mismo dijiste que no echarían en falta una o dos monedas. Debemos saber qué es lo que tiene tu chef para poder saber con qué tenemos que negociar.

—*Marrone*. ¿La Abisinia? —Ese asunto se estaba complicando, pero después de un momento dije—: De acuerdo.

El día siguiente fue una auténtica agonía de ambivalencia y espera. Yo cumplía con todas mis tareas con la cabeza gacha, luchando con la idea de Marco, y el chef interpretó mi actitud sumisa como un signo de que había aprendido mi lección de la humillación sufrida el día anterior. Intenté captar su mirada, esperando una pequeña sonrisa, un minúsculo indicio de perdón. Mi ira se había disipado, y cualquier gesto de bondad habría hecho que abandonase de inmediato el plan de Marco. Lo que yo quería en realidad era una oportunidad de hablar con él, de preguntarle por qué me había tratado con tanta dureza. Pero durante todo ese largo día el chef Ferrero se dirigió a mí como «aprendiz» o «muchacho». Me daba órdenes con gestos indiferentes de las manos y jamás me miraba a los ojos. Su frialdad hizo que la ira volviese a apoderarse de mí. Peor aún, me dolía, y confirmaba la creencia de que Marco tenía razón y yo estaba solo.

Después de que todo el mundo se hubo marchado al acabar el día, me enfrenté al momento de tomar una decisión. Jugué con el trozo de alambre que llevaba en el bolsillo mientras miraba el armario del chef. Una vez más traté de posponer la acción porque, en esta ocasión, sabía que sería directamente un robo. Cumplí con lentitud mis obligaciones nocturnas, con una diligencia inusual, mientras la inminente acción pendía en el aire como el apestoso olor de la sangre de los pollos. Con la última tarea completada, permanecí en el centro de la cocina buscando hacer alguna otra cosa, pero la cocina estaba perfectamente limpia y ordenada y no necesitaba más atención.

Quitó la sartén de cobre y la dejó en el suelo antes de enfrentarme a la puerta del armario. Quería dar media vuelta e irme a dormir. Si abría esa puerta transitaría un sendero que no incluía al chef. Me sentía triste y enfermo. Mi respiración se aceleró y jugué nerviosamente con el alambre. Sentía un desagradable cosquilleo en el pecho. Robarle al chef era una traición, no había otra forma de decirlo. Pero ¿acaso no había dejado clarísimo que seguiría siendo un esclavo? ¿No me había obligado a matar y extraerle las vísceras a veinte pollos y a realizar el trabajo de una criada por horas sólo porque conocía dos de sus ingredientes secretos? ¿Qué más necesitaba para comprender que el chef no tenía ningún plan para ascenderme?

La cerradura se abrió con facilidad. Respiré hondo y abrí la puerta, dejando a la vista los estantes de botellas y frascos pulcramente ordenados. Cuando estiré la mano para coger el primero, una voz paralizó mi mano en el aire.

—¿Por qué, Luciano? —dijo el chef detrás de mí.

El libro del crecimiento

La expresión «pillado con las manos en la masa» probablemente tuvo su origen en un asesino que aún llevaba en las manos la sangre de su víctima¹. Sin embargo, a mí me pillaron con las manos en la masa y las mejillas encarnadas, empapado no de sangre, sino de vergüenza y miedo.

— Puedo explicarlo — balbucí sin tener la menor idea de cómo iba a hacerlo.

El chef parecía cansado.

— Por favor, Luciano, no mientas. ¿Qué estás haciendo? ¿Es que has perdido el juicio? ¿Por qué metes las narices en cosas que no entiendes?

— Quiero entender.

— ¿Robando? ¿Yo quiero enseñarte algo importante y tú me lo pagas así?

— Pero no me enseñáis lo que necesito saber. Y cuando aprendo algo por mi cuenta, me enviáis a matar pollos.

— Ah, los pollos.

— ¿Sólo porque conocía los nombres de algunas especias secretas?

— No eran especias secretas y no fuiste castigado por conocer sus nombres. Te castigué por la forma en que aprendiste esos nombres. Abriste mi armario por la fuerza. Supongo que copiaste las palabras y alguien las leyó por ti, ¿no es así?

El hecho de saber que era tan transparente me hizo vacilar.

— Yo sólo quería conocer vuestras recetas mágicas. Pensé que habíais decidido no ascenderme.

— Recetas mágicas. — El chef consiguió componer una sonrisa triste—. Estoy seguro de que sabes que no es así.

— Pero...

— Un maestro no necesita de la magia. Lo que aparenta ser magia sólo es conocimiento. ¿Recuerdas la cena que preparé para Herr Behaim? Eso fue talento, Luciano, no magia.

Recordaba a la perfección esa cena. También recordaba cómo había eludido el tema de la salsa de nepentes.

— Sólo porque la comida tiene poder y vos tenéis talento no significa que, aún así, no pueda haber magia.

La sonrisa desapareció de su rostro.

— *Dio*, me exasperas.

¹. La expresión en inglés es *red-handed*, o sea, con las manos rojas o ensangrentadas. (N. del T.)

Mientras el chef Ferrero cerraba de nuevo el armario de las especias con su llave de latón, mi mente comenzó a buscar un lugar donde pudiera dormir esa noche. Esperaba que Marco me permitiera compartir su portal de la iglesia.

—Lo siento, maestro. ¿Tendré que marcharme?

—Dio, no lo sé.

—Quería ser mejor, pero pensé que vos os habíais dado por vencido conmigo.

—¿Yo? Eres tú quien se da por vencido.

—No. Pensé que debía valerme por mí mismo.

—¿Es eso lo que estás haciendo aquí?

—No lo sé. —Y, súbitamente, no lo supe. La expresión herida del chef hacía que todo pareciera un terrible error, un enorme malentendido—. No sé qué estoy haciendo aquí. Por favor, maestro, dadme otra oportunidad. Nunca volveré a escuchar a Marco.

—¿Marco? ¿Esto fue idea de otra persona?

—No. —No implicaría a Marco en eso. Fui yo quién lo buscó. Cuadré los hombros—. No, maestro. Todo fue idea mía. Pero estaba equivocado, y lo lamento.

—¿Acaso estás protegiendo a alguien?

—No. No hay nadie más. —Respiré profundamente y me preparé para recibir mi castigo como hombre—. Podéis hacer conmigo lo que os plazca, me lo merezco. Pero quiero que sepáis que lo siento de verdad.

Noté que se me humedecían los ojos y simulé rascarme la nariz para enjuagarme una lágrima.

—Al menos estás dispuesto a asumir la responsabilidad.

—Lo estoy. Ha sido todo por mi culpa.

—Es muy importante que un hombre asuma la responsabilidad de sus actos.

—La asumo. Pero fue algo estúpido y jamás volveré a hacerlo. Sois como un padre para mí.

—Oh, Dio. —El chef parecía cansado—. Tengo que pensar —dijo—. Ahora vete a la cama.

—¿Queréis decir arriba?

—¿Acaso quieres que despierte al mayordomo para que te prepare una de las habitaciones de invitados?

—Gracias, maestro. —Retrocedí sin dejar de hacer reverencias—. Lo siento, maestro. Gracias. Yo nunca...

—Oh, cierra la boca y vete a dormir de una vez.

Estaba sinceramente arrepentido, pero el chef me había preguntado por qué, y una parte de mí sentía que yo podría haberle hecho a él la misma pregunta. ¿Por qué tantos secretos? ¿Por qué ese desfile de visitantes eruditos? ¿Por qué el armario cerrado con llave? ¿Y cuál era el significado de ese jardín extraño? El jardín del chef era una fuente constante de susurros, señales de advertencia y avisos en clave a todos los que se aventuraban allí. En su mayor parte estaba dedicado a las plantas habituales —lechugas, cebollas, repollos y berenjenas—, ingredientes corrientes para preparar comidas buenas y honestas. Pero luego estaban las otras plantas del chef,

las plantas que hacían que los cocineros se persignaran y besaran sus pulgares cada vez que se veían obligados a manipularlas.

Los tomates, por ejemplo, también llamados manzanas del amor. Su venenosa reputación era tan conocida como la de la cicuta, y los cocineros protestaron airadamente el día que el chef plantó los pimpollos. ¿Y si sus raíces contaminaban las cebollas? ¿Y si sus vapores provocaban desmayos o ataques? ¿Y si el olor extraño y penetrante de sus hojas atraía a los espíritus descontentos de las mazmorras cercanas? Fueron necesarias repetidas garantías y la instalación de una zona cercada con tela metálica, además del hecho de que no sucediera nada catastrófico después de haber sembrado las plantas, para impedir que el personal de la cocina arrancara los tomates a espaldas del chef. A pesar de ello, uno de los cocineros renunció y otro desarrolló espasmos en un ojo y comenzó a beberse el jerez que Ferrero utilizaba para cocinar.

Después de las manzanas del amor, el chef sembró judías —otra rareza traída del Nuevo Mundo— y luego patatas. En una ocasión intentó sembrar algo que llamaba maíz, pero la plantas no lograron crecer y entonces compró sacos de maíz seco de una fuente desconocida. En un gigantesco mortero de piedra machacó el maíz seco hasta conseguir una harina gruesa de color amarillo con la que preparó una de sus especialidades exóticas: la polenta.

Yo había atisbado el jardín a través de la puerta una o dos veces, pero nunca había necesitado poner un pie allí, por lo que me sentía agradecido. Los jardineros del palacio se encargaban de la escarda y el riego, y los cocineros recogían lo que necesitaban para preparar sus platos. El chef cuidaba personalmente su colección de rarezas frondosas.

La mañana después de que el chef Ferrero me pillara tratando de abrir su armario no me dirigió la palabra, y yo trabajé en un limbo de aprensión, preguntándome cuál sería mi castigo. Mientras acababa mi *panino* del medio- día, me quedé junto al umbral de la puerta abierta del jardín y traté de disfrutar de los olores combinados de menta y romero que viajaban con la brisa. Pero mientras esperaba que cayera el hacha, no podía concentrarme en mi comida o en la fragancia del aire. Al tragar el último bocado, el chef apareció detrás de mí y apoyó una mano sobre mi hombro. Di un brinco al tiempo que pensaba: «Ya viene».

— ¿Te gustaría ver el jardín, Luciano? — preguntó.

¿El jardín? *Marrone*, eso sería peor que lo de los pollos.

— No, gracias, maestro.

El chef me cogió del codo como si no me hubiese oído y me llevó fuera. Echamos a andar por unos cuidados senderos de grava bordeados por todos los tonos de verde. La grava crujía debajo de nuestros zapatos y el chef iba nombrando todas esas extrañas plantas a medida que avanzábamos. Cuando llegamos a los tomates —unos llamativos globos rojos, algunos de los cuales rezumaban su viscoso veneno a través de las pieles quebradas— tuve mucho cuidado de que sus hojas ni siquiera me rozaran. Contemplé horrorizado cómo el chef hundía la cara entre las hojas y aspiraba hondo. Junto a los tomates, las malvadas judías trepaban alrededor de unos postes altos, mutaciones descontroladas con zarcillos ensortijados a modo de dedos verdes que se esforzaban ciegamente por alcanzar a los transeúntes. Pasé poco a poco junto a ellas, con mucho cuidado.

Con alivio, seguí al chef al jardín de hierbas circular. Allí había plantas familiares con olores más suaves: tomillo, eneldo, menta, albahaca y otras igual de benignas. Él me pidió que identificara las que conocía y me dio una breve charla acerca de sus usos: el eneldo era bueno para acompañar el pescado, el tomillo complementaba la ternera, la menta iba bien con la fruta y la albahaca era perfecta para los terribles tomates. Arrancó de la planta de menta dos grandes hojas con la superficie interna de color morado, se puso una sobre la lengua y me dio la otra. Hicimos un alto en un banco de piedra curvo en medio del jardín y nos sentamos allí a chupar la menta fresca, él disfrutando de la brisa y yo aguardando el inminente juicio.

El chef Ferrero continuó su disertación acerca de las hierbas. Me habló de la sutileza del laurel, de las diversas variedades de tomillo y del uso de flores comestibles como aderezo para los platos. Un colibrí revoloteó alrededor de una flor; el discurso del chef se volvió entonces abstracto, y dijo:

—¿Sabes?, hay gente que cree que un día los hombres serán capaces de volar. — Alzó la mano para señalar el colibrí, que ahora libaba de una flor roja, y me protegí la cara. Como el golpe no llegaba, atisé a través de los dedos y vi que el chef me estaba mirando. Tenía la expresión de alguien que hubiera recibido una bofetada—. Yo nunca te pegaría, Luciano.

—Oh, lo sé. Yo sólo...

Se apartó de mí y habló con voz tranquila a un oyente invisible en la acedera.

—Mi padre solía pegarme, y a mi hermano también. Incluso a mi madre. Bebía, era un hombre muy triste... Yo lo odiaba. Me envolvía en el odio para protegerme; acunaba el odio en mi corazón y era un amargo consuelo.

»Un día, cuando yo ya era bastante mayor, bastante grande, lo separé de mi llorosa madre. La había estado pegando con un palo, como si fuese un animal. Yo era un crío, pero igualmente le grité: "¿Qué clase de hombre eres? Deberías avergonzarte". —El chef me miró y sus ojos me infectaron con su tristeza—. Para entonces, mi padre ya estaba muy deteriorado y siempre sucio. Dejó caer el palo y se derrumbó sobre una silla. Miró a mi madre, que sollozaba en el suelo, como si acabara de verla, y ¿sabes lo que dijo? Dijo: "Lo estoy, hijo mío. Estoy avergonzado".

»Nunca olvidaré el momento en que mi padre reconoció su vergüenza. Eso me ayudó a descubrir que en el perdón hay libertad. Somos mejores personas por saber cómo perdonar. —El chef me miró de nuevo—. Ésa es una de las razones por las que he decidido perdonarte por lo que hiciste anoche. Sabías que habías obrado mal y aceptaste tu responsabilidad. Te has ganado otra oportunidad.

—*Grazie*, maestro.

En ese momento me pregunté cómo podía ser perdonado tan fácilmente. Ahora pienso que el chef sabía que yo llevaría conmigo durante el resto de mi vida su mandato de perdonar.

—Mi padre murió poco después de aquel incidente —dijo—. Si hubiera vivido, podría haberse redimido. —Mi cara debió de mostrar una expresión dubitativa, porque añadió—: Nadie está más allá de la redención.

—Giuseppe...

—Nadie, Luciano. Por desgracia, algunos de nosotros morimos antes de haber llegado allí. Claro que hay quienes creen que tenemos más de una vida... pero ése es otro tema. —Continuó hablando con el tono neutro de un maestro— Al principio, yo

sólo quería ser diferente de él. Mejor. Pensaba que únicamente necesitaba conseguir el éxito profesional y la respetabilidad social. Entonces conocí al chef Meunier. Te acuerdas de él, ¿verdad?

—Sí, maestro.

—Dios bendiga su gracioso corazón. De él aprendí que la medida de un hombre se calcula no sólo por sus logros, sino también por su lucha para alcanzar sus objetivos, su voluntad por hacer el bien y la tenacidad de su esfuerzo. Yo veo esa voluntad en ti, Luciano. —Se levantó y hubo algo en la forma deliberada en que lo hizo que me impulsó a imitarlo—. Debo decirte algo, Luciano, y lo diré sin rodeos. Lo he pensado mucho y he tomado una decisión. Creo que tus deslices ocasionales se deben a tu juventud y a tus desdichados comienzos. Creo que tienes lo necesario para convertirte en un excelente hombre, y quiero ayudarte. Quiero que seas mi protegido, el heredero de mi conocimiento.

Azorado por la intempestiva declaración del chef, me pregunté cómo era que mi esfuerzo por impresionarlo me había hecho merecedor de un castigo, mientras que mi intento de robo me había valido su perdón. No lo entendía, pero en apariencia mi futuro con el chef Ferrero estaba asegurado después de todo. Yo era el protegido del chef. Tendría la oportunidad de convertirme en una persona mejor. El chef me ayudaría a superarme a mí mismo. Me sentía profundamente emocionado y quise disfrutar de la palabra en mi propia boca.

—Estaría honrado de ser vuestro protegido.

—*Bene*. Desde este momento esperaré mucho más de ti.

Tenía muchas preguntas que hacerle acerca de qué hacía con exactitud un protegido. Entendía que era algo mejor que un aprendiz, pero tenía preguntas relacionadas con nuevos privilegios y obligaciones.

—¿Y ahora me enseñaréis a cocinar?

—Naturalmente.

—¿Me diréis qué es lo que da firmeza a las natillas?

—¿Las natillas? Los huevos, ¿por qué?

—Es una de esas cosas que me parecen mágicas. Comienza como un líquido y acaba siendo firme. ¿Huevos? Qué extraño.

—No es ningún misterio. ¿Acaso no has visto cómo se endurecen los huevos cuando están cocidos? Se unen al resto de los ingredientes y forman una mezcla.

—Me di un golpe en la frente.

—¡Por supuesto!

—Natillas. A veces eres muy raro, Luciano.

—No tan raro como este jardín. ¿Me explicaréis lo que son estas plantas?

El chef sonrió.

—Este jardín trata de la grandeza. Cualquiera puede hervir un cuenco de arroz. Lo que hace que un chef sea grande es una habilidad fuera de lo común. Y eso es este jardín... No es magia, simplemente es algo fuera de lo corriente.

»Las primeras semillas de los tomates llegaron del Nuevo Mundo. No son venenosos, es sólo que en Europa aún no se ha adquirido el hábito de comerlos. Por ahora parece que sólo yo poseo el secreto de convertirlos en deliciosos manjares. La gente los come asombrada y mi reputación aumenta. —Se echó a reír y señaló una

esquina de tierra cultivada donde no crecía nada—. Cuando sea la temporada adecuada, allí plantaré boniatos. Entonces podrás ver unos platos magníficos.

—¿Boniatos?

Yo quería hablar de protegidos. Me preguntaba si a un protegido se le permitiría aprender la fórmula de la poción amorosa.

—Los boniatos son una especie de patata y también han llegado del Nuevo Mundo. Son unos frutos largos y delgados con la carne anaranjada y dulces como la miel. —Juntó los dedos como un pimiento y se besó las puntas—. También cultivo patatas blancas y conservo una provisión en el sótano de los vegetales. Solo tienes que esperar, Luciano. Allí veras cosas más interesantes que los tomates y las judías.

Era evidente que tendríamos que hablar de temas culinarios antes de que pudiese introducir la cuestión de la poción amorosa.

—¿Cómo llegan estas cosas extrañas desde el Nuevo Mundo hasta Venecia, maestro?

—¿Cómo llega cualquier cosa a Venecia? Sujetas con correas a camellos, caballos y elefantes, empaquetadas en las bodegas de los barcos, apiladas en carromatos y atadas a las espaldas de los hombres.

Hizo un gesto en el aire, como si dijese: «¿Qué importa cómo llegan aquí, siempre que lo hagan?».

—Pero son tan pocas las personas que han estado en el Nuevo Mundo...

—¿Eso crees? —Sus ojos danzaron con un brillo diabólico—. Los hombres creían que la Tierra era plana, pero Colón navegó a través del horizonte y nos demostró que es redonda.

Maestro, han quemado a hombres en la hoguera como herejes por decir que la Tierra es redonda.

—Bueno, no se lo diría a un inquisidor. Pero de hecho la Tierra es redonda y siempre lo ha sido. De modo que, ¿por qué suponer que Colón fue el primero en descubrirlo? Los astrónomos musulmanes dijeron que el mundo era redondo hace cientos de años. Y los hombres del norte cruzaban esta tierra redonda en arcos superpuestos mucho antes que Colón.

—¿Los hombres del norte?

—Los exploradores y aventureros nos han traído mucho más de lo que ves en este jardín, incluso más de lo que puedes encontrar en los puestos escondidos del Rialto. Nos han traído ideas y puntos de vista diferentes acerca del mundo y los pueblos que lo habitan. En las selvas de África existen hombres negros diminutos que han vivido durante miles de años únicamente con la tierra que tienen bajo sus pies. En el Extremo Oriente se han desarrollado civilizaciones desde miles de años antes de Jesús. En el Nuevo Mundo, las naciones se levantaron y cayeron durante siglos antes de que llegasen los españoles. Viajeros anteriores y posteriores a Marco Polo han importado y exportado una corriente regular e ininterrumpida de productos y conocimientos. El conocimiento es el bien más valioso. El conocimiento es el escalón para alcanzar la sabiduría. —El chef extendió los brazos para abarcar todo el jardín—. Lo que ves aquí, Luciano, no es nada. A lo largo de los siglos, cientos de escritos y fórmulas científicas han sido añadidos al tronco del conocimiento humano.

—¿Fórmulas? ¿Cómo la alquimia?

—Una fórmula no es más que una receta, Luciano. No debes darle tanta importancia a la palabra. Lo que necesitas saber es que algunos de nosotros hemos asumido la tarea de recopilar, registrar y proteger tantos conocimientos como hayamos tenido el privilegio de aprender. Guardamos ideas en las que merece la pena pensar, incluso cuando son inconvenientes y, en especial, cuando están amenazadas. Mantenemos viva la llama del pensamiento libre. Somos los Guardianes.

—Guardianes...

Miré los tomates con nuevos ojos.

El chef me revolvió el pelo.

—El mundo es más grande y más viejo de lo que crees, y todos somos herederos de las maravillas que ha acumulado. Hay cosas que jamás serías capaz de imaginar. En el mar meridional hay una extensa tierra con roedores gigantes que se sostienen sobre dos patas y llevan a sus crías en unos bolsillos que tienen en el vientre. Me gustaría verlos. —Sonrió—. Los Guardianes creen que no deberíamos descartar nuestra herencia tan fácilmente. Podemos ver mucho más lejos si nos colocamos encima de los hombros de nuestros antepasados. Las civilizaciones están construidas sobre los huesos de los muertos.

—¿Y qué hay de Dios?

—¿Dios? —El chef cerró los ojos y se frotó la sien como si hubiera sufrido una súbita punzada de dolor—. Esa palabra se emplea para excusar algunas de las conductas más horribles de la humanidad. Pero Dios es otro tema. Por ahora estamos hablando de grandes maestros y del conocimiento que nos han transmitido.

Todo lo que el chef me contaba sonaba tan grandioso que mi voz salió en un susurro.

—¿Queréis compartir ese conocimiento conmigo?

—Todo a su debido tiempo. Aún tienes mucho que aprender antes de estar preparado para conocer los secretos codificados entre el caldo de pollo y el cordero asado.

¿Caldo de pollo? ¿Cordero asado? Bah. Yo quería oírlo hablar de las grandes ideas, los grandes secretos: alquimia, roedores gigantes y pociones amorosas.

—Pero maestro... —dije.

—Luciano, lo primero es lo primero. Cuando los Guardianes iniciaron sus actividades, necesitábamos un disfraz. Necesitábamos una manera de recopilar y proteger nuestros conocimientos sin convertirnos en un objeto claro, como la Gran Biblioteca de Alejandría. A algunos se les ocurrió la idea de ser cocineros. Nadie se fija en los criados, ¿verdad?

—Eso es cierto.

Recordaba al chef y a su hermano hablando en mi presencia como si no me viesen cuando pasaba por delante de ellos.

El chef continuó:

—Los cocineros son unos de los pocos criados que tienen una razón para llevar registros por escrito. Podemos reunir escritos de extranjeros y nadie se interesará por ellos. Después de todo, no son más que recetas, ¿verdad? —Sonrió—. Al principio sólo éramos cocineros. Más tarde se decidió que debíamos convertirnos en maestros chefs, porque el camino es lo bastante largo y arduo como para permitir que un

hombre reflexione acerca de su compromiso. Nuestras recetas son códigos, una forma de salvar fragmentos de conocimiento que, de otro modo, se perdería o sería destruido. Pero antes de alcanzar el rango de maestro tendrás que pasar muchos años estudiando y preparándote.

— ¿Cómo una monja novicia?

— ¿Una monja? Ah. ¿Aún sigues enamorado de esa chica del convento?

— Sí, maestro. Quiero casarme con ella.

— Hay mucho tiempo para el matrimonio.

— Pero si espero demasiado, ella podría casarse con otro hombre. Me moriría si eso ocurriera.

— No te morirías, pero entiendo tus sentimientos. Una vez amé a una muchacha... Puedes estar seguro: no morirás.

— Pero *querría* morirme.

— Luciano, el matrimonio es algo bueno, y es algo que te sucederá con el tiempo. Por ahora, trata de entender que te estoy ofreciendo algo noble por lo que vivir.

— ¿Por qué a mí?

— ¿Aparte de que veo potencial en ti? — Me apartó el pelo de la frente y pasó el pulgar por mi marca de nacimiento—. Tengo mis razones. — Se mordió ligeramente el labio—. ¿Sabes algo de tus padres, Luciano?

— Nada.

— *Ecco*. No es importante.

— Pero maestro, ¿me escogisteis a pesar de saber que era un ladrón?

— Puedes ser mejor que eso si quieres, y creo que quieres.

El chef tenía más fe en mí que yo mismo. Era verdad que yo quería ser mejor, lo bastante bueno para convertirme en un cocinero de vegetales y un esposo, pero ¿podía ser lo bastante bueno para eso?

— No lo sé... — dije.

— Dudas. Eso es bueno. Demuestra que te lo tomas en serio. Yo también dudé en su momento porque quería seguir un camino más fácil. Y también porque temía que en mí pudiese haber más cosas de mi padre de las que podía vencer. Padres e hijos, un asunto complicado.

— Yo ni siquiera sé quién es mi padre. Podría haber sido un criminal.

— No tiene importancia. Cada uno de nosotros es único, y el crecimiento no es una meta, sino un proceso. Desarrolla lo mejor que hay en ti. Cuando tenemos éxito en esa empresa, la humanidad avanza. *Bene*?

Hizo que sonara grandioso y a la vez simple.

— *Bene* — dije.

Regresamos caminando por el jardín en silencio mientras yo hacía un esfuerzo por encajar a Francesca en el complicado futuro que el chef había trazado para mí. Aún estaba luchando con ello cuando llegamos a la puerta del sótano donde se guardaban los vegetales y el chef la levantó. Unos escalones de madera muy gastados desaparecían en la oscuridad; me pareció estar mirando el interior de un pozo sin fondo y retrocedí unos pasos. Un aire fresco y mohoso se elevó desde ese lugar subterráneo.

El chef comenzó a bajar, al tiempo que decía:

— Ahora verás algo realmente interesante.

—Os creo —dije—. No tengo necesidad de verlo. Podemos regresar a la cocina. Se volvió y me miró, el rostro perplejo, las piernas ya tragadas por la oscuridad.

—¿Qué ocurre?

—No me gustan los sótanos.

—Tonterías. Aquí abajo sólo hay comida. *Ecco*, coge mi mano.

El chef extendió el brazo y una combinación de confianza en él y miedo a ser considerado un cobarde me obligó a agarrar su mano. Lo seguí por la escalera hacia el sótano oscuro; tenía las palmas de las manos húmedas y frías y mi respiración se agitaba con cada paso.

El sótano olía a mohó, y alcanzaba a reconocer muy pocas cosas en los sacos, los barriles y los bastidores de madera apilados a lo largo de las paredes toscamente labradas. Del techo colgaban salchichas junto con ristras de cebollas y ajos. Las apartamos mientras avanzábamos agachados y el chef señalaba sus tesoros.

—Granos de café, maíz, caña de azúcar, hebras de azafrán, hongos deshidratados...

—¿Son los hongos llamados amanitas?

El rostro del chef se había convertido en un claroscuro indistinto de ángulos y planos en ese sótano que era como una cueva, pero alcancé a ver que enarcaba una ceja con un gesto burlón.

—Como probablemente ya sabes, las amanitas son venenosas. No, no son amanitas.

Continuó con su inventario:

—Cacahuets, cacao... ah, cacao. Aquí hay algo parecido a la magia. Confiere a las salsas una profundidad sobrenatural y, si se combina con azúcar, se consigue una mezcla que resulta tan embriagadora como el vino. —El chef dio unas palmadas a su saco de cacao y lo halagó como si fuese una mascota consentida. Apartó una gruesa salchicha y señaló más allá del cacao—. Ese saco que ves allí contiene amaranto. Es un producto raro y difícil de encontrar, pero merece la pena buscarlo. Le da al pan un agradable sabor a nuez.

Todos los demás pensaban que el amaranto era una planta extinta, pero por lo visto el chef contaba con unas fuentes secretas. Antes de que pudiera preguntarle dónde había comprado su amaranto, comencé a sentir una terrible presión en el pecho y mis pensamientos se volvieron caóticos. Notaba un hormigueo por todo el cuerpo y una urgente necesidad de correr.

—No me gustan los lugares pequeños y oscuros. —Mi respiración era agitada y superficial—. ¿Podemos irnos ya? —dije entre jadeos.

—Es sólo claustrofobia y, tal vez, miedo a la oscuridad. —El chef no parecía preocupado—. Se trata básicamente del miedo a la muerte que surge del terror a lo desconocido. Es el miedo común pero irracional de que la catástrofe se producirá de pronto por la única razón de que no puedes verla llegar. No te preocupes, no te estás muriendo.

—¿La muerte?

Un peso invisible me comprimía el pecho, como una prensa.

—La mayoría de la gente teme a la muerte —dijo el chef—. Es por eso por lo que aman la comida, que les proporciona la ilusión de estar engañando a la muerte. Tomates, los huesos de los muertos, cualquier cosa que sea negra...

—Tengo que salir de aquí, maestro. —Me sentía mareado. Comencé a temblar y a transpirar—. Creo que me estoy muriendo.

—No. Sientes pánico por la oscuridad y el encierro. No hay nada malo en tener miedo de la oscuridad. Mucha gente la teme. Un maestro llamado Platón nos advirtió que sólo nos cuidásemos de aquellos que temen a la luz.

—¿Qué?

Mi corazón había iniciado un alarmante galope, tenía los ojos húmedos y la visión borrosa.

La voz del chef parecía llegar desde una gran distancia.

—Luciano, presta atención. En este momento, en este lugar, no hay ningún peligro. Respira hondo.

—No puedo.

—Mírame.

Me cogió el rostro entre las manos y sus ojos me miraron fijamente. Aunque mi corazón seguía latiendo a toda velocidad, conseguí respirar con normalidad una vez. Luego el chef me rodeó con el brazo y salimos juntos del sótano. Una vez fuera y a salvo me senté en el suelo hasta que los latidos del corazón se normalizaron. Me enjuagué el sudor de la frente y le pregunté:

—¿Cómo sabíais que sería capaz de hacer eso?

—Sólo quería que lo intentaras. Permanecer tranquilo ante el miedo es una habilidad muy importante que necesitarás en la vida. Cuando cavamos profundamente en nosotros mismos encontramos una fuerza inesperada. Quiero que aprendas a hacerlo. Así es como crecerás.

—Sí, maestro.

—Muy bien, entonces, ¿qué es lo que has aprendido?

—Que tengo dentro de mí una fuerza que no he probado.

—*Bene.*

Por segunda vez en mi vida sentí una urgente necesidad de rezar. Alcé la vista, porque eso es lo que hace la gente, y pensé: «Por favor, déjame crecer».

El libro de los Borgia

Una mañana, el mayordomo se deslizó desde la puerta de servicio hasta el escritorio del chef, con los labios fruncidos y sosteniendo sus ropas color turquesa por encima de sus tobillos cubiertos de seda. El hombre, glamuroso y envuelto en un olor a lilas, entregó su mensaje deprisa, mientras agitaba su abanico para protegerse del calor de la cocina y cubría su cuello con una tira de encaje.

—El dux ha sido llamado a Roma. Vos lo acompañaréis y prepararéis vuestra salsa de nepentes para Su Santidad —gorjeó el mayordomo.

—Me siento honrado. —El chef ejecutó una elaborada reverencia, quizá demasiado elaborada—. Necesitaré llevar a mi aprendiz para que me ayude en mis tareas.

El mayordomo agitó una mano blanda y respondió:

—Como gustéis.

Luego hizo una pirueta sobre sus babuchas adornadas con cuentas y se alejó con porte orgulloso hacia la puerta de servicio a pasos rápidos y pequeños.

—¿Maestro? —Yo permanecía inmóvil y tenía en las manos un paño para lavar los platos que goteaba sobre mis zapatos—. ¿Yo? ¿En Roma?

El chef me hizo señas para que me acercara y habló con tono mesurado.

—Puedes estar seguro de que Borgia tiene alguna razón aparte de mi salsa para invitar al dux a sentarse a su mesa.

Se dio unos golpecitos en el costado de la nariz.

—Pero cocinar para el Papa sigue siendo un honor, ¿verdad, maestro?

El chef sonrió.

—Es hora de comenzar tu educación, Luciano. Es preciso que conozcas Roma.

Durante todo ese día presté una atención especial a cada pequeña porción de comida dejada en los platos. Recogí los restos con mucho cuidado y guardé todos los huesos que conservaban algo de carne; reuní una montaña de cortezas de pan y junté todas y cada una de las cortezas de queso. Una vez que estuvo todo reunido parecía una pila de basura, de modo que añadí unos nabos y zanahorias, que eran baratos y abundantes. No estaba seguro de cuánto tiempo permaneceríamos en Roma, y quería dejarles a Marco y a Domingo toda la comida que fuera posible.

Esa noche, cuando saqué la basura, Marco me estaba esperando. Sus ojos se encendieron cuando vio el saco lleno de comida que llevaba al hombro.

—¿Qué es esto? —Cogió el saco, echó un vistazo al interior y su expresión cambió—. Casi todo son huesos.

—También hay nabos y queso. Compártelo con Domingo y dile *ciao* de mi parte.

—¿A qué viene este festín? Si estás tratando de disculparte por haber permitido que te cogieran y no haber conseguido sacar nada de ese armario, no te dará resultado. Aún no sé cómo puedes ser tan torpe. Antes solías ser un buen ladrón. Si de verdad quieres disculparte, podrías volver a intentarlo.

—No me estoy disculpando por nada, y no tengo ninguna intención de volver a intentarlo. Me voy a Roma y no sé cuánto tiempo estaré fuera. —Señalé el saco—. Esto tendrá que durar.

Marco me miró con los ojos entornados.

—¿Por qué a Roma?

—El chef tiene que cocinar para el Papa.

Marco hizo un gesto burlón.

—¿Para qué te necesita a ti?

—Soy su aprendiz.

—Bah. —Marco apretó el saco debajo del brazo—. Estoy seguro de que en Roma comerás muy bien. —Se volvió para marcharse—. Cogeré mis huesos y me apartaré de tu camino.

—Marco, no seas así.

Me miró fijamente.

—¿Qué no sea cómo? ¿Hambriento?

—Marco...

—Que tengas un buen viaje, Luciano —repuso, y se marchó.

Las grandes ciudades de Italia son como flores diferentes de un mismo jardín. Venecia es un estallido de azaleas rosas que se tornan marrones en los bordes, un carnaval de decadencia. Los palacios de mármol se hunden, centímetro a centímetro, mientras todos los inviernos el mar inunda la ciudad con e agua que llega a los tobillos y sus habitantes que retozan y fornican en su corazón acuosos. Baco se burla de la Muerte, y los músicos absortos en la *piazza* San Marco tocan frenéticamente mientras una ajada prostituta desliza una lengua lasciva sobre sus labios pintados de rojo.

Después de Venecia, yo creía que conocía la corrupción y el libertinaje, pero no estaba preparado para la leonada y falsa opulencia de Roma, la Venus atrapamoscas, una belleza exótica a la que le gustaba la carne. Mucho más vieja que Venecia, Roma había dispuesto de muchos más siglos para perfeccionar el arte de la duplicidad. Mientras el resto de Italia entonaba melodías populares, Roma cantaba en un bajo antiguo de autoridad moral artificial. La imagen indisputable de una Roma virtuosa oscurecía las luchas de poder a vida o muerte que se libraban bajo sus cúpulas doradas y sus vestimentas recamadas. Si Venecia era una ramera, Roma era una asesina.

Desde entonces he llegado a creer que la ilusión de la santidad de Roma cuenta con la ayuda del siroco que sopla durante nueve meses al año. Es un viento meridional y salitroso que cubre el cielo de nubes grises y bajas. Hace que el moho

crezca en lugares secretos, esparce manchas leprosas de humedad en las paredes de piedra y logra que la gente se sienta como si sus cabezas y sus narices estuvieran llenas de algodón, de modo que no pueden oler la corrupción debajo del incienso.

El olor, siempre evocador, es la mejor manera de describir una diferencia elemental entre la cocina romana y la nuestra. En Venecia, el chef Ferrero colgaba hierbas frondosas del techo para que se secaran; éstas teñían el aire con una sugerencia de jardín, y las brisas que llegaban del mar llevaban de un lado a otro aromas que hacían la boca agua.

En Roma, la cocina se encontraba bajo tierra y el aire fresco no llegaba allí para aliviar los olores que se habían acumulado. En lugar de hierbas, el chef de Borgia colgaba del techo jamones españoles de olor picante, recubiertos de un moho verdigris, y, en una esquina de la habitación en penumbra, un leopardo taciturno encerrado en su jaula mordía un trozo de carne cruda. Su gruñido, sordo y amenazador, y sus ojos amarillos no revelaban ningún indicio de la criatura espiritual que debía de haber sido alguna vez. Su paseo demencial dentro de esa estrecha jaula me deprimió y acentuó mi claustrofobia. Pero Borgia complacía a menudo su predilección por los animales exóticos, y el leopardo atraía escasa atención en esa lóbrega cocina. La carne vieja y el hedor del leopardo hacían que la cocina del papa Borgia apestase a selva y a muerte.

Todo en Roma, incluso la comida, alcanzaba unos excesos inimaginables en otros lugares. En nuestro segundo día en la Ciudad Eterna acompañé al chef al mercado. Me quedé boquiabierto como un patán campesino ante la exhibición de *mousse* de pato y paté de ganso esculpidos sobre la carcasa de un cisne muerto; estaba adornado con plumas de codorniz y descansaba sobre un nido de huevos de avestruz: cinco simpáticas aves muertas y saqueadas para crear un centro de mesa. Estudié la pálida cabeza de un ternero envuelta en gelatina de caldo con un clavel en la boca, un ojo azul abierto y el otro cerrado. Muerto, el payaso guiñaba el ojo. Contemplé las vetas de jamón finas como telas, con el color de la sangre diluida, dispuestas alrededor de tajadas de melón color carne. En otro de los puestos, un vendedor lucía orgulloso junto a un montón de trufas, grandes como manzanas y negras como el pecado, terrones verrugosos con un almizcle carnal, arrancadas por los cerdos de la tierra legamosa del Périgod. Me quedé boquiabierto ante la visión mítica de la carne fresca de cebra, trozos sanguinolentos esparcidos sobre la piel rayada del propio animal en una exhibición que parecía pornográfica. La carne de la cebra me recordó el leopardo de Borgia.

Yo estaba ansioso por ver a Borgia, el rico español que había comprado el título de papa Alejandro VI, pero el chef me dijo que mantuviera la cabeza gacha y la boca cerrada. Ya casi estaba desesperado por ver al gran hombre cuando el chef de Borgia, un orgulloso castellano molesto por nuestra presencia en su cocina, insistió en que yo fuese útil en algo.

— ¿Por qué se encuentra aquí este muchacho? Está en medio del paso.

El chef asintió e hizo chasquear los dedos.

— Luciano — dijo —, ayuda a las criadas.

Obedecí y alivié rápidamente a una de las criadas de su pesada bandeja con el almuerzo y la seguí al comedor. Las criadas romanas, mujeres tímidas y silenciosas con rostros tensos, eran incluso más temerosas que las nuestras en Venecia. En

realidad, no era extraño que así fuese; después de todo, trabajaban para el hombre más poderoso y despiadado del mundo.

Ese día, Borgia almorzaba con Herr Loren Behaim, y la criada comprobó dos veces el contenido de la bandeja antes de entrar en el comedor. Tal como era mi costumbre, me quedé junto a la puerta de servicio para escuchar y observar.

¡Y entonces entró! Las puertas exteriores se abrieron de par en par y Rodrigo Borgia irrumpió en el comedor como un semental vigoroso y sensual. Saludó a Behaim con una voz atronadora, rebosante de energía. Grande y musculoso, Borgia entró con su andar beligerante, su mentón hendido proyectado hacia delante, vestido aún con su ropa de montar, el látigo de jinete en la mano, las botas cubiertas de barro resonando en el suelo de mármol, oro y piedras preciosas en todos los dedos. Entró en el comedor todo un hombre al que le gustaban los caballos y las mujeres; un hombre moreno, de complexión fuerte, con las manos cuadradas y una nariz prominente con las aletas abiertas a la vida. Un hombre hirsuto con manojos de pelo negro que brotaban del dorso de las manos, una sombra perpetua de barba en las mejillas y una masa de pelo que comenzaba a platearse sólo en las sienes. Tenía unas cejas gruesas y pobladas sobre unos ojos vivaces, curiosos e inteligentes de color marrón, y una mirada que podía volverse súbitamente penetrante. Su boca se abrió en una sonrisa deslumbrante de dientes muy blancos..., un pirata. Él entró, sonriente y mundano, ¿y por qué no? Era rico y poderoso y llenaba la habitación como un toro que embiste.

Herr Behaim se levantó y bajó la cabeza.

—Santidad.

—Siéntate, Loren. —Borgia se sentó a horcajadas en una silla y alzó una mano con gesto ausente hacia la puerta de servicio. La criada se acercó rápidamente llevando una bandeja con pan, aceite y una botella de jerez español. Borgia prefería la bebida y la comida de su tierra natal—. Dime, Loren, ¿cómo podría usar a ese viejo veneciano? —preguntó.

Borgia despidió a la criada, sirvió dos copas de jerez y le tendió una al astrólogo.

Behaim aceptó el jerez con un leve asentimiento de caballero.

—Santidad, el dux cree, o quiere creer, que el libro contiene una fórmula para la eterna juventud.

Behaim sonrió.

Borgia dejó su copa de jerez y exclamó:

—Pero ¡eso es maravilloso! —Soltó una carcajada con la boca muy abierta y la cabeza echada hacia atrás. Se dio una palmada en la rodilla y preguntó—: ¿Sabe algo de los evangelios gnósticos?

—Creo que ha oído hablar de ellos, pero está tan obsesionado con su propia mortalidad que no alcanza a comprender su importancia. Además, El dux cree que sólo existe un libro. No hay duda de que hay otras copias, además de un importante número de personas que conocen su existencia. Aún así, él está obsesionado con un libro que contiene la fórmula de la inmortalidad.

—¡Maravilloso! —Borgia parecía realmente encantado—. ¿Cómo procederemos?

Behaim se apoyó en el respaldo de su silla y pasó la copa de jerez por debajo de su nariz.

—Podríais limitaros a condenar el libro como blasfemo. Decidle a la gente que el libro está protegido por herejes y satanistas. Luego ofreced una recompensa que el dux no pueda igualar. Eso concitará su atención.

—No lo sé. —Borgia hizo girar el jerez dentro de su copa—. Puedo condenar todo lo que me plazca, pero la gente es más difícil de controlar que antaño. Son esos alborotadores de Florencia que soliviantan a la gente dándoles ideas, despertando la curiosidad en ellos. No es como en los viejos días. Si la recompensa es demasiado elevada, alguien podría encontrar de verdad esos jodidos evangelios y tratar de utilizarlos contra mí.

Behaim se inclinó hacia delante y bajó la voz.

—Santidad, como vuestro astrólogo, puedo aseguraros que existe una amenaza de exposición muy pequeña. Ésta es la era de Piscis, la era de los secretos. No es probable que las revelaciones importantes se hagan públicas hasta la era de Acuario. Por ahora, los secretos son nuestros para usarlos y controlarlos.

—¿Y cuándo veremos la era de Acuario?

—No hasta dentro de quinientos años, Santidad. Un nuevo milenio.

—Perfecto.

Borgia se recostó en su sillón y soltó una carcajada.

Esa tarde, Rodrigo Borgia se instaló en su balcón público y denunció el famoso libro como una obra de herejía y magia negra. Alzó sus brazos fuertes y musculosos para bendecir a la multitud y proclamó:

—Cualquier hombre que me traiga información que conduzca al hallazgo y la destrucción de este libro infame recibirá la dignidad de cardenal con todas las propiedades, privilegios y dinero que el cargo incluye.

La multitud prorrumpió en aplausos, vítores y risas de incredulidad. Cualquiera podía ser cardenal, ¿y por qué no? Borgia ya había concedido la alta dignidad de cardenal a varios de sus hijos bastardos antes de que cumpliesen trece años. Él, también, amaba a sus hijos.

Mi maestro exigía intimidad para preparar su salsa de nepentes, y el chef de Borgia, que se sintió insultado al ser desplazado en su propia cocina, trataba al chef Ferrero como si fuera un incordio. Se dignó probar la salsa y luego ofreció un vistoso espectáculo escupiéndola y enjuagándose la boca con vino. Acto seguido abandonó la cocina con un elocuente gesto de disgusto.

Esa noche, yo permanecí detrás de la puerta de servicio del comedor entreabierta, alerta y preparado. Oí los cumplidos de rigor seguidos del inevitable chasquido de labios y la alabanza de la comida. El dux parecía perspicaz y atento, y no le temblaban las manos ni la barbilla. Una vez acabada la sopa abordó el tema que ambos tenían en mente.

—Su Santidad ha ofrecido una generosa recompensa para frenar la expansión de la herejía. Ese libro podría estar en vuestras manos dentro de una semana.

Borgia profirió un leve gruñido.

—la gente es estúpida. Es mejor que ese libro esté fuera de su alcance.

El dux usó su cuchara para trazar ochos en su sopa de alubias.

—Imagino que habréis hecho averiguaciones por toda Italia.

—Sí. —Borgia sorbió ruidosamente su sopa—. Interrogamos a Savonarola durante varias semanas antes de colgarlo. Un hombre infernal. El inquisidor lo interrogó de un modo tan minucioso que tuvimos que adelantar el ahorcamiento antes de que muriera a causa del interrogatorio. Pero por desgracia —Borgia se encogió de hombros—, nada.

Levantó su cuenco de sopa y bebió lo que quedaba de un trago.

El dux suspiró.

—Me temo que yo también acabaré sin nada. He sido superado en la recompensa por mi propio consejo y ahora, por supuesto, nadie podrá igualar la vuestra.

—La recompensa no es más que una distracción. Aquellos que conocen algún dato vital no lo revelarán por una recompensa. Están cumpliendo una especie de misión. Tonterías. —Borgia rebañó con el dedo el fondo del cuenco y luego lamió el resto de la sopa de alubias blancas—. Sólo vuestro Consejo de los Diez y yo disponemos de los recursos necesarios para tratar con esa clase de fanatismo. Tenemos métodos. Si conseguimos que uno de esos subversivos hable, tendremos una pista que seguir. Si logramos quebrar sólo a uno de ellos, llegaremos al fondo de esta... esta conspiración del libro.

—¿Cuándo decís «recursos» os referís a los *Cappe Nere*?

—Y a mis mercenarios suizos.

El dux acarició el pie de su copa de vino.

—Tengo que haceros una proposición, Santidad.

—Hablad.

—Ambos sabemos que probablemente el libro se encuentre en Venecia y podría caer en mis manos primero. Con el debido respeto, tengo mis propios recursos. Si encuentro el libro antes que vos, estaría dispuesto a ayudaros a destruir cualesquiera herejías molestas.

—¿A cambio de qué?

Borgia sonrió como el pirata que era.

—Un acuerdo de caballeros. No importa quién lo encuentre: lo compartiremos.

Borgia parecía divertido.

—Si yo lo encontrara primero, ¿por qué habría de compartirlo con vos?

El dux se inclinó hacia delante y bajó la voz.

—Puedo proporcionaros suficiente información para que adquiráis Venecia como el miembro más reciente de los Estados Pontificios. Todo cuanto quiero de ese libro es cualquier cosa que pueda ser pertinente para mi salud. El resto es vuestro.

Borgia meneó la cabeza como si no pudiese dar crédito a su buena suerte. Alzó su copa de vino.

—A vuestra salud.

El dux tocó la copa de Borgia con la suya y ambos bebieron.

Cuando las criadas sirvieron la ternera en salsa de nepentes, Borgia dijo:

—Ah, aquí está. Ahora veremos si vuestro chef merece todas las extravagantes alabanzas de Herr Behaim.

Los hombres comieron con gusto, pero después de haber alabado el plato y convenir en lo referente a sus apetitosos matices, comenzaron a sentirse aturridos. Empezaban las frases sin terminarlas, cambiaban bruscamente de tema y se sumían en prolongados y antisociales silencios, cada uno perdido en su propio y confuso

ensueño. Sólo cuando surgió el tema de los modales en la mesa, ambos coincidieron en una pasión compartida: su superioridad con respecto a los franceses. Tras haber inventado el tenedor, las clases altas de Italia despreciaban a los vulgares ricachones que seguían hundiendo sus dedos en la salsa. Borgia hizo una mueca de desagrado.

— La última vez que comí en Francia, el rey Carlos se inclinó sobre su plato como un mascarón.

El dux sonrió.

— Entre plato y plato, el conde Dubois se rasca las partes íntimas.

— Lo sé. — Borgia meneó su gran cabeza desgredada —. Y tuve que decirle a su esposa que dejase de olisquear mi comida como si fuese un perro vagabundo.

El dux se ahogó con su risa y el vino le salió a través de la nariz. Cuando recobró el aliento, dijo:

— Hay que decirles todo lo que tienen que hacer: «Por favor, monsieur, no llevéis el mondadientes en el cuello de la camisa como un pájaro que lleva una ramita a su nido».

Se limpió una mancha de salsa de nepentes de la barbilla con el dorso de la mano.

Borgia se dio una sonora palmada en la rodilla y rugió:

— «Después de haberos sonado la nariz, madame, por favor, no miréis vuestro pañuelo como si en él hubiesen depositado perlas.» — Cambió de posición en su silla para soltar una ventosidad y abrió unos ojos como platos fingiendo sorpresa —. Sopa de alubias, ¿eh?

Volvió a reír a carcajadas.

Ambos rieron hasta que las lágrimas rodaron por sus mejillas. Golpearon la mesa con los puños y lanzaron gritos mientras recitaban una letanía de bastas características francesas — su horrible comida, su deprimente sentido de la moda, sus perversiones sexuales —, pero ninguno de ellos volvió a mencionar el libro.

Yo no esperaba ver otro veneciano en Roma y, al día siguiente, cuando llegué al descansillo de la escalera para ayudar a la criada, me sorprendió encontrar a Maffeo Landucci sentado en la misma silla que el dux había ocupado la noche anterior. El almuerzo había terminado, pero los hombres aún estaban enfrascados en la conversación.

— Vos tenéis una ventaja, Landucci — dijo Borgia —. Es probable que el libro esté en Venecia, y sé que ya habéis ordenado a los *Cappe Nere* que peinen la ciudad y el campo.

— Ambos sabemos que debe de haber copias en muchos lugares. — Landucci se sacó el pañuelo de seda gris de la manga de la chaqueta y quitó una mota de polvo de la mesa —. ¿Su Santidad ha comprobado la biblioteca vaticana?

— No seáis ridículo.

Landucci se encogió de hombros.

— El primer libro nos llevará al resto. Pero Su Santidad será un formidable adversario, no importa dónde se haya encontrado el primer libro.

Borgia se apoyó en el respaldo y cruzó sus musculosas piernas.

— Podéis confiar en ello.

—Si mis *Cappe Nere* descubren algo primero, no cabe duda de que dispondré de una ventaja, pero podría tratarse de una ventaja mutua.

—Comenzáis a interesarme.

La postura de Borgia era relajada, pero su mirada era fija y penetrante.

Landucci apoyó los codos en la mesa.

—Si encuentro el primer libro organizaré una exhibición pública para presentároslo a vos. Podéis hacer con él lo que os plazca, pero me presentaréis a la gente adecuada y de la manera correcta. No quisiera dilatarme en el tema, pero soy más joven que vos. Respaldadme como vuestro sucesor. Dadme contactos. Después de eso —se encogió de hombros—, cuando llegue el momento en que Su Santidad reclame su recompensa eterna, yo podría asegurar el papado con la promesa de convertir Venecia en uno de los Estados Pontificios. Compartiré el libro a cambio de contar con vuestro apoyo en el Colegio Cardenalicio.

—¿Y si consigo vivir más que vos?

—Entonces no habréis perdido nada.

Borgia se recostó en el respaldo de su sillón y contempló a Landucci con una mezcla de desprecio y respeto.

—Por supuesto, nunca trataréis de acelerar mi marcha de este reino terrestre.

—Santidad, necesito vuestro apoyo sincero. —Landucci cogió su copa de vino y la levantó—. Por vuestra larga y saludable vida.

Los dos depredadores bebieron sin quitarse la vista de encima. Después de que Landucci se hubo marchado, Borgia permaneció sentado a solas, encorvado sobre su plato vacío. Más tarde, ese mismo día, oí a las criadas hablar acerca del extraño hecho de que el Papa hubiera pasado toda la tarde en las bóvedas subterráneas de la biblioteca del Vaticano.

En nuestra última noche en Roma, mi maestro y yo fuimos a caminar junto a la orilla del Tíber. El chef Ferrero excusó nuestra presencia en la cocina diciendo: «No quiero marcharme de Roma sin haber rendido homenaje a sus magníficas vistas».

El chef castellano hizo un gesto con la mano como si se quitara de encima a un insecto molesto. Pero yo me olí la artimaña: mi maestro estaba interesado en la comida, no en la arquitectura.

Como había sospechado, el chef apenas si prestó atención a las fuentes adornadas con alegres querubines que arrojaban agua a borbotones o a las catedrales que parecían pasteles de boda. Vagamos de un lado a otro de la extraordinaria Roma y contemplamos la bulliciosa vida de hormiguero de sus nativos.

Al igual que la de los italianos, la sangre de Roma es rápida, una sensación de caos animado. Las amas de casa discutían con los vendedores, los jóvenes se arreglaban para las muchachas y los niños gritaban y corrían entre las piernas de la gente. Una dama muy elegante salió de una tienda para comprobar la calidad de una tela a la luz del día mientras agitaba un dedo admonitorio en dirección al tendero. Un hombre que vendía sandías gritaba a los transeúntes: «¡Buenas para comer y beber y lavarse la cara!». Vimos zapateros remendones labrando el cuero y oímos a

hombres que cantaban, mujeres que hablaban y el sonido del metal contra el metal del quincallero...

Borgia era evidente o estaba implícito en todas las cosas. El escudo familiar de los Borgia, un toro dorado embistiendo sobre un fondo escarlata, estaba colgado en las puertas de las iglesias, en los balcones y en las ventanas de las tiendas. La bandera papal ondeaba en la brisa y batía contra los muros de piedra gris. Las monjas con forma de tonel, las asistentas de Borgia, paseaban en parejas y los mercenarios suizos del Papa recorrían la ciudad vestidos con sus impecables uniformes de rayas azules con los sables resonando a sus lados.

En todas las calles veíamos al ejército clerical de Borgia. Primero, un bautismo: un sacerdote con un sobrepelliz de encaje seguido de un grupo de monaguillos provistos de alas de ángel sujetas a los hombros y los jóvenes padres portando a un bebé que chillaba a pesar de haber sido liberado del pecado original. Momentos más tarde, un funeral: caballos que corveteaban, adornados con plumas negras y ornamentos plateados, tiraban de un carruaje igualmente negro acompañado de un séquito de afligidos parientes y, por supuesto, el sacerdote. Los ubicuos sacerdotes, los soldados espirituales de Borgia, escoltaban a los fieles desde la cuna hasta la tumba.

En el Tíber nos sentamos en una ladera cubierta de hierba. El chef se abrazó las rodillas y contempló el río.

—Quería hablar contigo, Luciano —dijo.

—Y yo con vos, maestro. ¿Sabíais que Landucci está aquí?

El chef pareció sorprendido y luego molesto.

—*Dio*. Debería haberlo sospechado.

—Se ha reunido con Borgia hoy. Quiere cambiar el libro por el apoyo de Borgia en el Colegio Cardenalicio. Quiere ser el próximo Papa, pero le dijo al Consejo que su intención es derrocar a Borgia. Está jugando en ambos bandos.

El chef sacudió la cabeza con un gesto de tristeza.

—¿Has visto cómo pelean unos contra otros como las ratas por el queso? En las manos de hombres de esa índole, la civilización perecerá como la Atlántida.

—¿Qué es la Atlántida?

—En otro momento. —El chef apoyó una mano sobre mi hombro—. Buen trabajo, Luciano. Eres un valioso protegido.

El chef parecía satisfecho con mi informe, de modo que decidí que era el momento apropiado para sacar el tema de mi ascenso.

—Maestro, ¿vuestro mentor os ascendió después de haberos tomado bajo su protección?

—Sí, lo hizo.

—Con todo el respeto, maestro. —Levanté las manos a la altura de la barbilla, como si estuviese rezando—. Como vuestro protegido, os ruego que me ascendáis.

Una expresión pensativa cruzó su rostro y luego dijo:

—Tienes razón.

No estaba seguro de haberlo oído correctamente.

—Cuando regresemos a Venecia, serás cocinero de vegetales. Dante te instruirá.

Yo había esperado alguna discusión y apenas si podía hacerme a la idea de que en realidad, por fin estaba avanzando. El excitante pensamiento de verme cocinando

espinacas al vapor y rellenando alcachofas me abrumó. Cuando recuperé mi voz, dije:

— *Grazie, maestro, mille grazie.*

El tan esperado ascenso me había sido concedido simplemente así.

— Cuando aceptaste la responsabilidad por haber abierto mi armario por la fuerza sin culpar a nadie más, pude ver tu hombría —afirmó el chef—. Y hoy has demostrado ser capaz de comprender la forma en que esos criminales maniobran para conseguir el poder. Sí, estás preparado. Serás cocinero de vegetales.

— Os lo agradezco humildemente, maestro. — Respiré hondo, e incluso el aire de Roma impregnado de pecado me supo dulce. Me sentía poderoso, como si la vida con la que había soñado estuviese comenzando de verdad, y dije—: Maestro, si conocierais alguna poción amorosa que pudiera ayudarme a ganar el corazón de Francesca, ¿la compartiríais conmigo?

El chef apartó un mosquito molesto.

No existen las pociones amorosas, Luciano. — *Merda!* ¿Por qué seguía mintiendo sobre eso?—. Tenemos cosas más importantes de las que hablar —añadió el chef—. Si vas a moverte por la cocina del palacio, también deberás moverte en otras áreas. Dime, ¿Qué opinas de Borgia?

— Es un hombre poderoso —contesté.

— Poderoso, ¿eh? Esa palabra le queda pequeña. Borgia tiene más poder que cualquier jefe de Estado en Europa. Los reyes son coronados por el Papa... y derrocados también. Sus mercenarios suizos constituyen un ejército realmente formidable: tres mil soldados rasos y cuatro mil soldados de infantería. Sus cardenales y obispos poseen vastas propiedades y enormes recursos económicos. Sí, Borgia posee fortuna y poderío militar, pero ¿qué crees que le da a Borgia ese poder en realidad?

— Con dinero y ejércitos, ¿qué más necesita?

— La gente, Luciano. — El chef desencajó la mandíbula de un modo que hizo que pareciera enfadado—. La Iglesia puede perder dinero y tierras, pero los fieles siempre lucharán para recuperarlos. Millones de personas le ofrecen a Roma su incuestionable obediencia. La gente piensa que necesita a la Iglesia para su salvación, y la Iglesia quiere que eso no cambie.

— Lo entiendo, maestro.

— Bien. — Tocó ligeramente mi pecho con un dedo—. Recuerda: no mires hacia arriba; mira hacia tu interior. Jesús lo dijo. Lao Tzé y Buda dijeron lo mismo.

— ¿Quiénes?

— Buda y Lao Tzé fueron maestros mucho antes que Jesús. Ha habido muchos como ellos: Epiceto, Zoroastro, Confucio, Aristóteles..., y todos ellos usaban sandalias. — El chef contempló el río y sus ojos se desenfocaron—. Es curioso, pero cuando ves unas sandalias, un filósofo no debe andar muy lejos. — Parpadeó y su mirada se aguzó—. Los maestros más sabios nos han dicho que debemos prestar atención y despertar. Se refieren a que debemos despertar a nuestra propia divinidad. Pero imagina lo que ocurriría si la gente despertase a la idea de que no necesitan sacerdotes, sino sólo maestros.

— ¿Estáis seguro de eso, maestro?

— Completamente. Eso es lo que son los Guardianes: maestros. No sólo reunimos y guardamos el conocimiento, sino que lo transmitimos. De modo que la siguiente pregunta que debes hacerte a ti mismo es si estás dispuesto no sólo a aprender, sino también a enseñar. Es una gran responsabilidad. Algunas de las cosas que enseñamos nos colocan en el camino de hombres como Borgia y Landucci.

— Tal vez la mejor manera de enseñar sería hacer públicos todos esos escritos.

— Todavía no. Los Guardianes son muy pocos y nuestros medios demasiado limitados. Quise que me acompañaras a Roma para que vieras el poder al que debemos enfrentarnos. Algunos de nosotros estamos trabajando en una forma de utilizar el nuevo proceso de impresión para convertir los textos prohibidos en libros, pero debemos hacerlo en secreto, hasta que la marea de conocimiento sea demasiado fuerte para detenerla. Algún día quizá seremos capaces de imprimir libros con más rapidez de la que ellos los queman, pero ahora el proceso es demasiado lento, demasiado arriesgado. La gente se vuelve peligrosa cuando ve amenazadas las cosas que quiere, y esos hombres aman su poder. ¿Estás preparado para enfrentarte a ellos?

Marrone. Hasta ese momento no había entendido que me había estado enfrentando a Borgia y a Landucci, pero la pasión del chef Ferrero era contagiosa.

— Sí, maestro, estoy preparado — dije.

El libro de las cosas invisibles

El chef y yo regresamos a Venecia tras cinco días agotadores en un carruaje que traqueteaba a través de caminos llenos de baches. Había tramos en los que el terreno era tan irregular que nos apeábamos del carruaje y caminábamos para evitar hacernos daño con los violentos movimientos en su interior. En el viaje a Roma, la expectación me había mantenido animado, pero el regreso no hubiese sido más que un viaje incómodo de no haber sido por las historias que me contó el chef. Habló de escritos e iluminaciones rescatados de lugares tan remotos como Babilonia y repitió el imperativo de adquirir conocimiento allí donde se presentara.

Al caer la noche, los caballos hicieron resonar sus cascos en el patio central del palacio ducal y me bajé del carruaje, agotado y agradecido por encontrarme nuevamente en casa. Yo esperaba que el chef continuara viaje para reunirse con su familia, pero bajó detrás de mí, se sacudió el polvo de la ropa y murmuró algo acerca de ver cómo había tratado Pellegrino su cocina en su ausencia.

Nos dirigimos hacia el patio trasero y seguí al chef hasta la desierta cocina. Encendió una lámpara de aceite y recorrió la gran habitación, aprobando con asentimientos de la cabeza los tajos ordenados y limpios y examinando el suelo bien barrido. Comprobó los caldos que se cocían a fuego lento y luego se acercó a la cisterna y echó un vistazo en su interior.

— ¡Madre mía! — gritó —. No han cambiado el agua.

Fue entonces cuando vi los cubos. En lugar de estar boca abajo junto al hogar se hallaban detrás de la cisterna, cada uno parcialmente lleno de agua fétida, una desgracia en una cocina por otra parte impecable.

— Ponte manos a la obra, Luciano.

El chef señaló los ofensivos cubos y yo los reuní mientras él quitaba el tapón que había en el fondo de la cisterna; el agua salió con un sonido de succión y observó cómo se vaciaba en el abrevadero con una mueca de disgusto. Llevé los cubos al patio trasero y arrojé el agua sobre los adoquines. A mí, como siempre, me pareció que era agua perfectamente utilizable, y musité por lo bajo acerca de esa manía irracional del chef. No veía la hora de poder acostarme en mi jergón de paja.

Cuando volví a entrar vi que estaba metiendo leños en el hogar que tenía el brazo giratorio más fuerte. Señaló una gran olla de hierro y me dijo:

— Llénala con agua limpia mientras yo avivo el fuego. No sabemos cuánto tiempo ha estado el agua estancada. Tenemos que calentar los cubos.

Se movía con pesadez en los brazos y tenía una expresión tensa en el rostro demacrado; además, su imagen se veía desfavorecida por el polvo del viaje incrustado en su ropa. Parecía estar tan cansado como me sentía yo.

—Maestro, ¿puedo hacer esto por la mañana?

—No.

Empujó la olla de hierro hacia mí con el pie.

Salí de la cocina murmurando y bostecé mientras el agua fría llenaba la olla. Con el agua hasta el borde resultaba demasiado pesada para cogerla del asa y la llevé sostenida entre los brazos, tambaleándome bajo su peso. El chef me ayudó a colgarla en el brazo giratorio.

—No podemos correr ningún riesgo —dijo.

—¿Riesgo de qué?

Mi respiración era agitada a causa del ejercicio.

—¿Aparte del hecho de que las ratas podrían haber bebido de esa agua?

—Oh...

El chef avivó el fuego y las llamas de puntas azules lamieron la base de la olla.

—¿Alguna vez has oído el nombre de Roger Bacon?

—No, maestro.

El chef gruñó levemente.

—Por supuesto que no. Nadie recuerda al doctor Mirabilis.

—¿El doctor qué?

—Significa «admirable». Era el poseedor de un conocimiento prohibido... el mago pícaro.

—¿Qué tiene él que ver con calentar los cubos?

El chef se sentó junto al hogar.

—Voy a contarte una historia —dijo.

Marrone. ¿Después de haber pasado cinco días en ese carruaje quería contarme otra historia? ¿Ahora? Pero sus relatos eran siempre interesantes. Me senté junto a él dispuesto a escucharlo.

—Bacon nació hace trescientos años en Inglaterra —dijo el chef—. Era un monje franciscano y, como tal, tenía prohibido publicar cualquier cosa sin contar antes con la aprobación de la Iglesia. Naturalmente, cualquier estudio que elevase la ciencia por encima de la teología estaba prohibido, y Bacon, que era un científico brillante, tenía prohibido no sólo publicar, sino también enseñar.

—¿Un maestro que no podía enseñar?

—Sí, una farsa. —El chef separó los brazos y ladeó la cabeza como si dijese: «¿Qué le vamos a hacer?»—. Pero Bacon contaba con un aliado. En aquella época, un intelectual francés ocupaba el trono pontificio: el papa Clemente IV, y ellos consiguieron evitar esa prohibición haciendo que Bacon escribiese sus descubrimientos en forma de cartas enviadas al Papa. Bacon le envió al papa Clemente tratados sobre lógica, matemáticas, física y filosofía. Esos papeles llegaban a Roma, pero jamás fueron publicados. Y cuando el papa Clemente murió, Bacon fue arrestado.

La historia sonaba como otras que había oído durante los últimos cinco días, y siempre trataban del mismo tema: cocimiento aplastado por el poder.

—Bacon fue acusado de brujería y confinado a un encarcelamiento solitario durante diez años. Algunos pensaron que agradeció la posibilidad de continuar sus investigaciones sin que nadie lo importunase, pero él le dijo a uno de sus confidentes que había aceptado voluntariamente su encierro porque le habían mostrado los instrumentos de tortura que emplearían si se resistía. Bacon era un hombre práctico. Tenía planeado escribir una enciclopedia completa, pero sólo aparecieron algunos fragmentos y, después de su muerte, su nombre fue olvidado con rapidez.

—Entonces, ¿cómo sabéis...?

—Bacon podía estar confinado pero tenía que comer. Una de las pocas personas que tuvo contacto con él durante esos años productivos fue su cocinero, quien, como habrás imaginado, era un Guardián.

»Los escritos que ese valiente chef consiguió salvar son asombrosos, Luciano. Roger Bacon calculó la posición y el tamaño de los cuerpos celestes. Predijo las máquinas voladoras y los barcos impulsados con vapor. Explicó la fabricación de la pólvora antes de que Marco Polo la trajese de China. Estudió óptica y diseñó instrumentos para observar el cielo y también dentro de un vaso de agua.

—¿Y qué es lo que se puede ver en un vaso de agua?

—Bacon decía que existen criaturas diminutas, organismos minúsculos demasiado pequeños para que podamos verlos o tocarlos, que se multiplican en el agua estancada. Esos demonios invisibles pueden entrar en el cuerpo a través de la boca y provocar enfermedades en la gente. Esos seres diminutos transportan plagas y pestilencias, e incluso pueden llegar a provocar la muerte. Es por eso por lo que siempre uso agua fresca.

Miré los cubos de agua e imaginé a criaturas diminutas que se agitaban en una malvada alegría, se contorsionaban en el fondo y se deslizaban hacia arriba por los costados, rezumando sus horribles humores. La sola idea me puso enfermo y sentí que se me revolvía el estómago.

—Pero sus escritos —continuó el chef— dicen que el agua en ebullición matará a esas criaturas y dejará los cubos limpios y seguros.

El chef continuó con su historia, explayándose sobre las maravillosas ideas y teorías enunciadas por ese genio medieval, hasta que oímos un burbujeo que procedía de la olla de hierro y vimos que surgían los primeros hilos de vapor.

Mientras calentábamos los cubos experimenté una palpable sensación de alivio. Imaginé a esas malvadas criaturas diminutas que desaparecían con el vapor y, por primera vez, ordené los cubos con una sensación de tarea cumplida en lugar de sentir irritación por un trabajo inútil.

—Mañana debes calentar la cisterna antes de volver a llenarla —dijo el chef.

—Sí, maestro.

Lo haría encantado.

—Y ahora, buenas noches.

El chef se marchó por la puerta trasera y yo me senté junto al hogar, maravillado ante sus conocimientos. Algún día, unos hombres sabios estudiarían los escritos de Roger Bacon y construirían esas máquinas voladoras, y los barcos impulsados con vapor, y artilugios para medir el cielo e instrumentos para arrojar luz sobre esas cosas infecciosas que serpenteaban en el agua. Ellos se beneficiarían del genio de Roger Bacon gracias a su chef, un Guardián, y utilizarían esos conocimientos para

reconstruir el mundo. El hecho de tomar conciencia de que yo podía formar parte de esa honorable sociedad me hizo sentir insignificante. Los Guardianes eran... magníficos. *Todos* ellos eran unos maestros admirables.

Deseaba encontrar una manera digna de comenzar mi instrucción, de demostrarle al maestro que era merecedor de su confianza. Ahora, provisto de aquello que había aprendido de mis errores y sabedor de que los ingredientes que creía mágicos no eran más que huevos, decidí intentar una receta que simbolizara a los propios Guardianes.

Crearía un plato que pareciera corriente, algo sencillo que nadie miraría dos veces. Un plato engañoso que pareciera más inocente de lo que realmente era, y blanco como la chaqueta de un cocinero. Su aspecto sería común, pero una vez en la boca estallaría con una textura y un sabor en verdad inusuales. Tendría que haber una clara contradicción entre la visión de ese plato y la experiencia de comerlo. Sobre todo, debía ser lo bastante delicioso para impresionar al chef y ser incluido en su libro.

¿Incluido en su libro? Tal vez me estaba dejando llevar por el entusiasmo. Aún así...

La excitación me desveló y comencé a recorrer la cocina en busca de mis ingredientes. En primer lugar, por supuesto, cogí un buen trozo del queso cremoso. En otro recipiente separé cuatro huevos y batí las claras hasta que estuvieron a punto de nieve. Bebí las yemas en lugar de correr el riesgo de que pudiesen oscurecer el queso. Rallé caña de azúcar de la India porque era más dulce que la miel y necesitaría menos cantidad, lo que a su vez reduciría la posibilidad de que se quemara. Para darle un matiz inesperado, el licor de almendras sería perfecto, y lo añadí alegremente con un pequeño sorbo congratulatorio para mí. Agregué a la mezcla la cantidad justa de crema de leche para ablandar el queso, luego lo batí todo hasta conseguir una masa espesa de color blanco cremoso y lo añadí a las claras batidas. Lamí la cuchara de madera y encontré el sabor más apetitoso de lo que parecía. Perfecto.

Luego venía el camuflaje. No habría una cazuela cuadrada, ni ninguna necesidad de conseguir ingeniosos trozos rectangulares anunciando: «¡Mirad! ¡Aquí hay algo diferente!». Ese plato no llamaría la atención. Unté con mantequilla y harina una cazuela poco profunda, como había visto hacer a Enrico con sus confituras más delicadas, y luego vertí en ella mi creación. Avivé el fuego en el horno de ladrillo hasta conseguir un calor bajo y uniforme y coloqué la cazuela sobre una parrilla elevada. Vigilé atentamente la cazuela y la hice girar cada pocos minutos para que la mezcla se cociera de manera uniforme. Las claras de huevo hicieron que la mezcla se expandiera y se cohesionara. No había burbujas ni orificios en la superficie. En el instante en que comenzó a adquirir una tonalidad dorada alrededor de los bordes, retiré la cazuela del fuego. Después de que la mezcla se hubo asentado y enfriado, coloqué mi creación sobre un plato llano de loza de barro y retrocedí para admirar mi obra maestra.

Tal como había esperado, parecía una simple horma de queso. Nadie adivinaría que un queso denso y rico había sido aligerado con merengue y que el azúcar de la India y el licor de almendras se hallaban ocultos en ese inocente disfraz blanco. Lo cubrí con un paño de cocina limpio y lo dejé encima del escritorio del maestro.

A la mañana siguiente vi que el chef fruncía el ceño mientras levantaba el paño de cocina.

— ¿Quién ha dejado este queso en mi escritorio?

Los cocineros se encogieron de hombros y yo dije:

— No es queso, maestro. ¿Por qué no probáis un poco?

El chef me miró con expresión cautelosa y luego cortó un pedazo. Pude observar que se sorprendía al ver con qué facilidad se deslizaba el cuchillo, cómo el «queso» no ofrecía ninguna resistencia. Se llevó el trozo a la nariz y dijo: «¿Almendras?». Luego le dio un pequeño mordisco y su rostro se distendió cuando la frágil piel blanca dio paso a algo cremoso, rico y fragante dentro de su boca.

— Pero esto es... ¿qué es esto, Luciano?

Me acerqué a él y bajé el tono de voz.

— Parece algo corriente, pero no lo es. Igual que los Guardianes.

El chef mordió otro trozo y cerró los ojos mientras masticaba.

— ¿Tú has cocinado esto?

— Sí, maestro. — Estaba tan ansioso por conocer su veredicto que me sorprendí saltando de un pie a otro —. ¿Os gusta?

El chef masticó lentamente y asintió.

— Es muy bueno, Luciano. Creo que merece... guardarse.

— *Grazie*, maestro.

Yo quería contarle a todo el mundo que había creado una nueva e ingeniosa receta y lo que significaba. Pero luego me di cuenta de que eso era algo que nunca podría hacer. Ése fue mi primer indicio de lo que se sentía al ser un Guardián.

— Más tarde me dirás qué método empleaste y lo anotaré — dijo el chef —. Tengo un lugar donde guardarlo. — Cruzamos una mirada y yo supe que le había complacido —. ¿Cómo llamaremos a tu espléndida creación?

— No lo sé, maestro.

No lo había pensado hasta ese punto.

— Creo que tiene que ser algo sencillo. — Mordió otro trozo y dijo —: ¿Qué te parece tarta de queso?

— Sí, maestro.

Una pequeña parte de mí había deseado que designara mi primer éxito culinario con un nombre un poco más impresionante, como «*Il magnifico torte di formaggio da Luciano*», pero acepté de mala gana que eso podría desvirtuar su propósito.

Esa tarde, el chef reunió a todo el personal de cocina y, como si fuese un rey que está confiriendo el rango de caballero, anunció:

— Ya han pasado tres meses y Luciano ha completado su período de aprendizaje. Ahora es cocinero de vegetales.

Colocó en mi cabeza un gorro de cocinero. Yo lo sentía como una corona, y lo incliné inmediatamente en un ángulo presumido. No recuerdo haber sonreído; sí recuerdo, en cambio, haber sentido que la alegría mudaba mi expresión. Noté que los ojos se arrugaban, mis orejas se echaron hacia atrás, mis mejillas se tensaron y mi aliento se proyectó sobre dientes y encías expuestos. Debió de ser una sonrisa

alarmantemente desenfrenada, porque el chef enderezó mi gorro y dijo con voz tranquila:

—Moderación, Luciano.

Los cocineros asintieron y reanudaron sus tareas: de aprendiz a cocinero de vegetales era la progresión esperada. Teresa dejó un momento el estropajo para soplarme un beso y Enrico me sonrió con amabilidad, pero cuando el chef se volvió, Giuseppe levantó una mano con el índice y el meñique dirigidos hacia mí y la agitó en el aire. Lo ignoré y ocupé mi lugar en el puesto de los vegetales junto a Dante.

Esa misma tarde hice un ingenuo intento de aplacar a Giuseppe. Lo esperé en el patio trasero y, cuando salió, le sonreí y abrí los brazos al tiempo que decía:

—Giuseppe, ¿qué es lo que te he hecho? Venga, *paisano*, ¿no podemos ser amigos? —Debería haberme interrumpido ahí, pero en mi ansiedad no alcancé a ver la expresión sombría de su rostro—. Vive y deja vivir, ¿no te parece?

Giuseppe avanzó hacia mí hasta que pude ver los grandes poros grasientos de su cara. Temeroso de moverme, miré en derredor, esperando ver a alguien que saliera de la cocina, alguien que pudiese impedir que un loco borracho le partiera el cuello a un chico y luego lo arrojara al canal.

—*Bastardo!* —siseó. La palabra farfullada me salpicó las mejillas con saliva y su aliento fétido me hizo retroceder—. Domingo y tú me ponéis enfermo. Sin padres, sin nombres, no sois nada. Pero el idiota de mi hermano y ese chef estúpido os tratan como si fueseis sus propios hijos. ¡Como *hijos!* —El tono sibilante produjo una nueva lluvia de saliva que me hizo parpadear—. ¿Y ahora eres cocinero de vegetales? ¿Qué es lo que tienes de especial? —Giuseppe me cogió la nariz entre dos nudillos, la hizo girar y mantuvo la presión. Yo apreté los dientes para no llorar. Sostuvo así mi nariz durante un minuto, pellizcándola mientras yo me debatía para librarme de él, y luego me soltó como si estuviese deshaciéndose de algo inmundo. Se alejó murmurando—: Ándate con cuidado, bastardo. Giuseppe te está vigilando.

El libro de Francesca

Me has echado de menos? —Marco parecía sorprendentemente feliz de verme, aunque jamás lo admitiría—. ¿Cómo estaba Roma?

—Corrupta.

—O sea, que te sentiste como en casa.

—Peor que Venecia.

—Eso es imposible.

Nos sentamos junto a un canal que llevaba al Rialto. Después de hacer los recados que me había encomendado el chef, le había llevado a Marco un pedazo de la tarta de queso. Disfruté de la extravagante alabanza que prodigó a mi creación, pero no le dije que la había yo. Me sentía culpable por mi creciente buena fortuna comparada con su situación miserable, y tampoco le dije que me habían ascendido a cocinero de vegetales; Marco ya sentía demasiada envidia.

Él habló con la boca llene de tarta de queso.

—Escucha, cabeza de repollo, he estado hablando con alguna gente acerca de las cosas que tiene el chef en ese armario. ¿Sabes ese grano que se supone que ya no se cultiva en ninguna parte? Bien, se cultiva y puedes comprarlo aquí mismo, en Venecia, si tienes suficiente dinero y sabes dónde buscar.

—¿Te refieres al amaranto? Bah. Eres un nabo.

—Sí, amaranto. Adivina para qué se usa...

—Pan.

—Al chef le gustaría que pensaras eso. Se le llama la hoja de la inmortalidad. Es mágico.

—Marco, eso es ridículo —repuse, pero me estremecí al recordar al copista riéndose ante la idea de que la hoja de la inmortalidad se hubiera extinguido y luego viendo con mis propios ojos un saco lleno en el sótano de los vegetales del chef. Marco tenía razón en cuanto a que el amaranto podía encontrarse; necesitaba distraerlo—. Adivina lo que tiene Borgia en su cocina.

—No cambies de tema. —Marco me lanzó una mirada despectiva—. Escucha, he hablado con mucha gente y te digo que los antiguos griegos conocían una manera de usar el amaranto para prolongar la vida. —Me dio un suave golpe en el brazo—. Y apuesto a que tu chef también la conoce.

Dio.

—Marco, ¿ves a algún griego inmortal paseando por aquí?

Sus cejas se enarcaron.

—¿Cómo iba a saberlo aunque lo viera? En cualquier caso, eso no es todo. El opio no se usa para la sopa, cabeza de repollo, es un poderoso calmante. Puedes comprarlo en las boticas, pero algunas personas lo utilizan por placer y no pueden dejar de hacerlo, y entonces acaban muertos. El opio no tiene lugar en una cocina.

Maldita sea. Yo siempre había admirado a Marco por su iniciativa, por la forma en que descubría las cosas, las reunía y hacía que funcionasen a su servicio. Pero ahora estaba empleando su ingenio para desvelar los secretos del chef, y eso me daba miedo.

—No sabes de qué estás hablando —repuse.

Marco se apoyó en los codos.

—Puedes creer lo que quieras. Pero tu misterioso chef está tramando algo y quiero saber qué es.

—Marco...

—¡Abre los ojos! Creo que tu chef sabe algo sobre ese libro y van a atraparlo. Los *Cappe Nere* están por todas partes. —Marco hizo un gesto como si se cortara el cuello—. Pero nosotros somos invisibles, Luciano. No somos nadie. Si encontramos ese libro, podríamos desaparecer con él. Podríamos estar haciéndole un favor a tu chef. Si está comprando opio, no es inocente.

El estómago me dio un vuelco. Francesca parecía pensar que la sopa de opio era una broma, y el chef jamás me había explicado para qué lo usaba. Si el opio no tenía ninguna aplicación en la cocina, ¿por qué lo guardaba en su alacena? ¿Era posible acaso que los Guardianes alentasen un propósito más oscuro que el que él me había explicado? ¿Se estaba preparando para revelarme un oscuro secreto? Yo no sabía qué hacía el chef con el opio, pero no podía permitir que Marco advirtiera mi confusión.

—Los *Cappe Nere* no están interesados en el chef Ferrero, y tú tampoco deberías estarlo.

—Un pez gordo, ¿eh? —Ladeó la cabeza y me miró—. Los peces gordos saben todo aquello en lo que están interesados los *Cappe Nere*. Ahora escúchame bien, *signore* Pez Gordo. Pienso conseguir ese libro contigo o sin ti.

Agitó la mano debajo de la barbilla.

—Marco, no sé qué están tramando los *Cappe Nere*, pero la palabra que copié no era «amaranto». Era «amanita», sólo un hongo. Y el chef guarda el opio para el dolor. Tiene jaquecas.

—A mí no me engañas. Aún estás tratando de proteger a tu chef, ¿verdad, esclavo?

—¿Esclavo? —*Marrone*, ¿por qué tenía que presionarme de ese modo?—. Para tu información, he sido ascendido a cocinero de vegetales.

Un segundo después lamenté haberlo dicho, pero ya era demasiado tarde.

Marco se rascó una costra que tenía en el brazo.

—¿Cuándo pensabas decírmelo? Creía que éramos socios.

—Marco, no hay nada por lo que debemos ser socios. El chef no sabe nada acerca de la alquimia. —Evité su mirada—. Eres imposible, pedazo de nabo. Deja ya este tema, ¿quieres?

Mientras me alejaba, Marco gritó:

—Esto aún no ha terminado, Luciano. Todavía estás en deuda conmigo.

Ansiaba encontrar a Francesca para hablarle de mi ascenso, por lo que me dirigí a la calle de las aceitunas. Cocinero de vegetales. ¿Cómo podía no sentirse impresionada? Quería ver cómo se agrandaban sus ojos, y esa arrebatadora sonrisa se extendía a través de su rostro. Luego recordé: ya le había mentido diciéndole que era cocinero de vegetales.

Me detuve delante de una tienda de alfombras, tratando de inventar un pretexto para poder hablar con ella. Podía oír el clic del ábaco interno mientras el comerciante calculaba el precio de una alfombra para una mujer que estaba junto a él, acariciando su borde ricamente bordado. Ese comerciante hablaba con mujeres todos los días porque ellas querían oír hablar de sus alfombras. ¿De qué quería oír hablar Francesca?

De la vida.

Encerrada en ese convento y ansiosa por conocer detalles del mundo, ella devoraría las habladurías acerca del libro: el dux buscando la inmortalidad, los *Cappe Nere* acosando a la gente por orden de Landucci. Y podía contarle historias de mi viaje a Roma, donde había visto al mismísimo papa Borgia y a un leopardo en su cocina. Podía entrelazar las historias para dejarla maravillada. Corrí a través de la calle de las aceitunas buscando por todas partes, escudriñando a la gente delante de cada puesto, pero Francesca no estaba allí. Tal vez ese día estaba comprando en otra parte. Me abrí paso a codazos más allá de los puestos de los pescaderos, donde la luz de la mañana hacía que las sardinas brillasen como monedas de plata. Pasé entre varios puestos de vegetales y carros llenos de frutas, donde el aire olía como un huerto teñido de sal. La compacta multitud que llenaba el Rialto mezclaba a griegos, alemanes, turcos, africanos, árabes y orientales, una condensación de toda Venecia..., pero no a Francesca. Después de haber recorrido arriba y abajo un laberinto de *calli*, me encontré nuevamente en la calle de las aceitunas. Venecia, la tramposa, se había salido con la suya.

Me arrastré hasta un destartalado muelle y me senté a observar a un gondolero: su camisa de rayas rojas brillaba contra el cielo azul, su góndola cortaba el verde canal con un rizo de agua cosquilleando en la proa. Las campanas de las iglesias llamaban a las plegarias del mediodía, y en ese momento tomé conciencia de la hora. Me levanté de un salto y corrí por la calle de los panaderos, donde encontré a la corpulenta madre superiora de Francesca, transpirando y avanzando impaciente, con una novicia desconocida de rostro descolorido detrás de ella que llevaba una cesta llena de panes y bollos. Probablemente, Francesca seguía castigada por haberse mostrado amable conmigo.

Ya había acabado con mis recados y quería saber dónde vivía, así que decidí seguir las hasta el convento.

Se trataba de un edificio medieval con ventanas en forma de cerradura. Se alzaba junto a un tranquilo canal detrás de un formidable muro de piedra cubierto por cascadas de jazmines, una profusión de hojas verde oscuro y flores blancas como el velo de una novia. Esa casa había sido construida probablemente como segunda residencia para algún comerciante turco, y las pequeñas habitaciones del harén

habían sido convertidas sin esfuerzo en las celdas que ocupaban las monjas. Las habitaciones más grandes, destinadas en su origen al placer, constituían capillas y habitaciones realmente ideales.

La madre superiora se acercó a la gran puerta de hierro forjado y, mientras hacía girar una pesada llave en la cerradura, alcancé a ver a Francesca a través del enrejado adornado con volutas. Estaba arrodillada en el jardín, arrancando maleza con una expresión de profundo aburrimiento. Alzó la vista al oír que la puerta se abría y me vio haciendo señas detrás de la madre superiora. Antes de que la puerta se cerrara señalé hacia una pequeña puerta lateral de madera y creí advertir un leve gesto de asentimiento antes de que volviese a su tediosa tarea. No estaba del todo seguro, pero...

No podía correr el riesgo de perderla, de perder la oportunidad de hablar con ella a solas. Me senté en el suelo debajo de una cascada de jazmines colgantes y me apoyé contra el viejo muro de piedra. Imaginé que se escabullía por la pequeña puerta lateral para reunirse conmigo y disfruté de un agradable hormigueo de anticipación. Temiendo ser descubiertos, susurraríamos con las cabezas muy juntas en una deliciosa confabulación.

El tiempo transcurrió y mi excitación fue menguando. El chef sabía que yo tenía amigos que vivían en las calles, y yo sabía que me permitiría un pequeño tiempo extra siempre que acabara mi trabajo del día. Como cocinero, estaba autorizado a disfrutar de un poco más de libertad que un aprendiz.

Me acomodé contra la pared, estiré las piernas y comencé a arrancar flores blancas. La combinación de calor húmedo, el suave chapaleo del agua y el intenso perfume de los jazmines me arrulló hasta provocarme un leve sueño.

Cuando me despertó el sonido de las campanas del convento llamando a la misa del mediodía, me encontré rodeado de un montón de diminutas flores blancas y alcé la vista para mirar el sol directamente encima de mí. Hacía más de una hora que me había marchado de la cocina y estaba ansioso e intranquilo. Me acerqué a la pequeña puerta de madera y miré a través de la ranura rectangular que quedaba a la altura de los ojos. No había señales de Francesca.

¿Debía quedarme y arriesgarme a sufrir las iras del chef o marcharme y perder la oportunidad de hablar con Francesca? Era un prisionero de la esperanza y comencé a pasearme mientras preparaba una historia sobre los obstáculos que había encontrado durante mis recados: colas interminables en el mercado, una procesión religiosa que bloqueaba la calle, viejos amigos que me habían parado para saludarme. Pocos minutos más tarde, *grazie a Dio*, la pequeña puerta se abrió apenas lo suficiente para enmarcar su rostro, encantador como el amanecer.

—Tenemos dos horas para la siesta —susurró—. No puedo dormir, de modo que trabajo en mi labor de encaje, pero odio el silencio. —Echó una rápida mirada por encima del hombro—. Debes darte prisa, no pueden verme aquí.

La visión de Francesca me convirtió por un momento en un estúpido.

—¿Te has arriesgado por mí?

Ella se echó a reír; era un sonido limpio y suave, como el tintineo de unas pequeñas campanas.

—Pensé que tenías que decirme algo importante.

Su expresión divertida debería haber sido una advertencia para un hombre racional, pero...

—Oh, así es. Muy importante.

—¿Y bien?

Se humedeció los labios con su lengua rosada y juguetona.

Marrone... esa lengua me inquietó.

—Todo el mundo está buscando un libro que contiene una fórmula para fabricar oro.

—¿Alquimia? Bobadas.

Francesca no se dejaba impresionar tan fácilmente como había esperado.

—No sólo eso: algunos dicen que en ese libro está la fórmula de la eterna juventud.

Permaneció impasible por un instante y luego se echó a reír otra vez.

—Qué cosa tan ridícula.

—No. He estado en Roma. Me he enterado de algunas cosas.

—¿Roma? —Francesca, al fin, demostraba algo de curiosidad—. ¿Qué cosas?

—Todo el mundo quiere ese libro. Se han ofrecido grandes recompensas por él.

—Yo no he oído nada de ninguna recompensa. —Frunció los labios—. Esto es como vivir en una tumba.

—El dux, el Consejo de los Diez, incluso Borgia: todos ellos han ofrecido recompensas por el libro. Dinero, un escaño en el Senado, incluso la dignidad de cardenal.

—Ésas son grandes recompensas. —Me estudió con un renovado interés—. ¿Qué más sabes?

Su súbita atención me volvió imprudente.

—Dicen que ese libro posee los secretos de la alquimia y la inmortalidad y yo también lo estoy buscando. Ya tengo algunas pistas. —Cuadré los hombros—. Si consigo encontrarlo, podría sacarte de este convento. ¿Te gustaría salir de aquí?

—Sí, pero... ¿Qué es lo que quieres de mí?

—Quiero hacerte feliz. ¿No te gustaría ser rica? ¿Y no envejecer jamás?

Sentí una vaga inquietud por haber ido tan lejos.

Su boca se torció en una mueca.

—Ahora sí te estás burlando de mí. Eso es cruel, ¿sabes? ¿No tienes nada mejor que hacer? —Se ajustó el velo—. ¿Por qué te inventas todas esas historias?

Francesca sonaba quejumbrosa e irritable, pero en sus ojos había esperanza y en su voz cierta vacilación. Ella quería creer.

—No me estoy inventando nada. No habrían ofrecido esas recompensas si en ese libro no hubiese algo muy especial. —Su respiración se había agitado... ¿o era la mía?—. Es cierto que están hablando de alquimia e inmortalidad. ¿Acaso no es agradable pensar en lo que podrías hacer con todo el oro que pudieras desear? Y si fueses inmortal...

—El infierno no existiría.

Sus ojos brillaban.

—¿No habría infierno?

Esa idea jamás se me había ocurrido.

Francesca abrió un poco más la puerta y se acercó lo suficiente como para que pudiese oler su aliento a manzanas verdes y el jabón en su pelo.

— ¿Por qué has venido a verme?

— Te he estado observando. Eres tan bella... Quiero llevarte al Nuevo Mundo.

Su rostro se iluminó.

¿El Nuevo Mundo? He oído hablar del Nuevo Mundo. — Una sonrisa cómplice elevó su hermosa boca —. Eso sería emocionante.

Entonces retrocedió unos pasos y me miró de arriba abajo, no de la manera en que lo había hecho el copista, sino de un modo lento, cuidadoso, registrando deliberadamente cada detalle, cada pulgada. Su mirada se demoró en la marca de nacimiento de mi frente, mis hombros y mis caderas, examinó, midió, sopesó, juzgó... Era una tortura. Finalmente, meneó la cabeza muy despacio.

— No — dijo —. No te creo. — Volvió a mirar por encima del hombro —. Debo irme.

Francesca trató de cerrar la puerta, pero la mantuve abierta con el pie y me incliné hacia ella.

— No me lo estoy inventando. Podrías venir conmigo. Piensa en ello.

Sus labios se abrieron en una sonrisa traviesa y dijo:

— Hablar es barato. Tráeme una prueba.

Luego me empujó hacia fuera y cerró la puerta.

¿Qué le llevase una prueba? Retrocedí unos pasos, encantado e ilusionado. Si era capaz de conseguir la poción amorosa, podría llevarle esa prueba. Regresé a mi trabajo, caminando por las calles adoquinadas y chocando con la gente, ebrio nuevamente por las posibilidades que se abrían ante mí.

Cuando entré en la cocina, el chef dijo:

— Te ha llevado bastante tiempo.

— Me detuve para ver a alguien. Un amigo.

El chef inclinó la cabeza y me miró con suspicacia.

— Tienes las mejillas sonrojadas — dijo. Luego quitó un pétalo de jazmín que se había prendido en mi hombro —. Estuviste en el convento. Con esa chica.

— Pero... sí. Tenía que verla. Tenía que hacerlo.

El chef se pasó la mano por la cara y apartó la vista un momento. Luego dijo:

— Yo también fui joven una vez y amé a alguien de la misma forma que tú amas a esa muchacha. Pero Luciano...

— Lo sé, lo sé. No volveré a verla cuando se supone que debo estar trabajando.

— Oh, Luciano. ¿Por qué una monja?

— Eso es algo que quiero cambiar.

— *Dio*. Dante te está esperando. Estoy seguro de que él te hará saber lo que piensa de los cocineros que llegan tarde. Ahora, vete.

Después de que Dante hubo desgranado varios comentarios cáusticos acerca de perder su tiempo con críos incompetentes e indignos, dejó caer una montaña de cebollas delante de mis narices y me advirtió:

— Hazlo bien y deprisa, de lo contrario...

Comenzamos a picar las cebollas de forma sincronizada.

Picar, picar, picar... «Tráeme una prueba»

Va bene. Picar, picar, picar... Yo le llevaría esa prueba.

Ese domingo fui a la iglesia de San Vincenzo, lavado, peinado y decidido a ofrecer una impresión favorable. Me negué a refugiarme en la parte trasera junto a los mendigos y los ladronzuelos: yo era un cocinero. En un rasgo de audacia caminé por el pasillo central, sintiéndome empequeñecido por las columnas romanas y las arcadas góticas, pero con los hombros echados hacia atrás y la cabeza alta. Me senté en un banco del medio, a la vista del chef y su familia. La elegante matrona, que estaba sentada en ese mismo banco, me miró con desprecio, se levantó con la espalda erguida y se mudó a otro banco. Maldije mi marca de nacimiento. Había olvidado que, sin mi chaqueta y mi gorro de cocinero, no era más que otro muchacho huérfano.

Levantarse, sentarse, arrodillarse, sentarse, levantarse, arrodillarse... Me sentía como una marioneta. ¿A Dios realmente le importaba mi postura? ¿Y por qué el sacerdote tenía que recitar sus conjuros en una lengua que nadie entendía? «Pero — me dije — esto es lo que hace la gente respetable.» Sin embargo, durante la larga hora que duró mi cautiverio, sólo recé para que aquello acabase. Cuando el sacerdote se marchó finalmente y los fieles se levantaron de su posición arrodillada, me apresuré a través del pasillo central para interceptar a la familia del chef.

El chef Ferrero estaba en su banco ayudando a su esposa a levantarse y, cuando ella me vio, miró a su marido como si le preguntara: «¿Él otra vez?».

— *Cara mia*, llévate a las niñas. Me reuniré con vosotras dentro de un momento.

— Por supuesto — aceptó ella con los dientes apretados.

La *signora* Rosa permaneció un momento en el pasillo central y les hizo señas a sus hijas para que abandonaran el banco. Mientras pasaban en fila junto a su padre, el chef acarició cada uno de los rostros recortados en su velo de encaje. La *signora* Ferrero se demoró el tiempo suficiente para echar una mirada que me chamuscó la cejas, pero me dije que, con el tiempo, me ganaría su amistad. Una vez que Francesca y yo estuviésemos casados, la *signora* Ferrero me vería como un buen hombre de familia, olvidaría que un día fui un ladrón y depondría su actitud. Quizás el Nuevo Mundo tendría que esperar. Tal vez podría trabajar para el chef y, si Francesca y yo teníamos una hija, podríamos llamarla Rosa. Quizá todo se resolvería, como decía el chef, a su debido tiempo. Pero no ese día. Ese día la *signora* Ferrero me lanzó una mirada que podría haber chamuscado los cañones de las plumas de un pollo, luego llevó a sus hijas fuera de la iglesia con un andar rápido e irreverente.

Di dos pasos cautelosos hacia el chef y entrelacé las manos sobre el pecho como un penitente.

— Maestro, he venido aquí para pedir os humildemente que me permitáis disfrutar de la misma felicidad que tenéis con vuestra familia. Vos sabéis con qué desesperación amo a Francesca. Sabéis que se encuentra en un convento. Necesito vuestra ayuda, maestro. Creo que hay una poción amorosa en vuestros escritos secretos y os ruego, en el nombre del amor, que compartáis ese conocimiento conmigo. Si la pierdo, moriré.

— *Dio* — masculló el chef; bajó la cabeza y añadió —: Después de todo lo que te he explicado, ¿eso es lo que sigues pensando? Ese capricho...

— No, maestro. — La firmeza de mi voz me impresionó incluso a mí —. No es un capricho. Es amor. Vos tenéis vuestros escritos secretos, vuestra esposa, vuestras

hijas, vuestra cocina y vuestra posición en la sociedad. Yo sólo tengo un gato y un sueño. No es justo.

— Ahora el señor quiere justicia... ¿Quién te ha dicho que la vida es justa?

Creí que me echaría a llorar.

— No hay nada de malo en lo que quiero.

— Sé que no hay nada de malo en ello. — El chef suspiró—. Pero no existe ninguna poción para conseguir lo que deseas.

— Creo que existe una poción amorosa.

El chef se pasó los dedos por el pelo.

— Es probable que hayas oído hablar de un afrodisíaco, ¿verdad? Y crees que se trata de una poción amorosa. Sí, hay afrodisíacos, pero un afrodisíaco no hará que Francesca te ame.

Pensé que quería enredarme con sus palabras.

— Podéis llamarlo como gustéis.

Los últimos feligreses ya se habían marchado y estábamos solos en la cavernosa iglesia. El chef me miró fijamente un momento y luego dijo:

— Entiendo tu obsesión. La entiendo demasiado bien. No puedes olvidarla, ¿verdad?

— No, maestro.

— Ya veo. Pero, Luciano, ninguna poción hará que ella te ame.

— Entonces, ¿Qué hay de malo en que me la deis?

— Te decepcionará, estoy seguro de ello. Pero supongo que te decepcionarás de todos modos, no importa lo que yo haga.

— Por favor, maestro.

— Tal vez la mejor manera de convencerte es dejar que lo compruebes por ti mismo.

Mi corazón dio un vuelco.

— ¿Me daréis la poción?

— Sólo si me prometes recordar esto: ninguna poción hará que alguien te ame.

— *Grazie, maestro. Grazie.*

— *Va bene* — dijo —. Mañana por la noche.

El libro de la fruta prohibida

La noche siguiente me escabullí de *Bernardo* sin despertarlo, me deslicé de mi jergón de paja y bajé de puntillas a la cocina. El chef Ferrero estaba dormido en su sillón y lo sacudí ligeramente por el hombro.

—Maestro, es la hora.

El chef bostezó y se despezó, luego quitó la pequeña llave de la cadena que llevaba alrededor del cuello y se dirigió a su armario a buscar los ingredientes de mi sueño. Yo esperaba que reuniera un elaborado grupo de ingredientes secretos, y me sentí ligeramente decepcionado cuando regresó trayendo sólo una pequeña botella que contenía un líquido negro y un arrugado disco marrón, no mayor que una uña. Parecía un pedazo de hongo seco.

Colocó ambas cosas sobre el tajo de cortar y dio unos golpecitos a la botella.

—Café —dijo— de Arabia. Los turcos llamaban a los granos de café la «fruta de la lujuria». —Se rascó la parte posterior de la cabeza y volvió a bostezar—. Pero no creo que el café sea el responsable de ello. —Levantó la botella y ambos observamos sus oscuras profundidades—. Primero tuestas los granos y los mueles en un mortero, luego viertes agua hirviendo sobre ese polvo y dejas que se asiente. Yo lo preparaba en casa.

Le quitó el corcho a la botella y mis fosas nasales se vieron inundadas por ese aroma ahumado, como de castañas asadas. Eso era lo que yo había olido desde el balcón de su dormitorio. ¡Por fin!

El chef llenó una taza con el café denso y negro y dejó caer en su interior el botón arrugado.

Dejaremos que se ablande mientras preparamos el almíbar. El café es amargo y esto que le he añadido lo vuelve aún más amargo.

—¿Es un hongo seco? ¿Es una amanita?

—Oh, déjalo ya. Esto es peyote del Nuevo Mundo. Procede de una planta llamada cacto sacramental y sus efectos son parecidos a los que provoca el vino. Pero bebido en exceso puede hacer que enfermes. Lo usamos frugalmente.

El chef mezcló caña de azúcar y agua en un cazo; hirvió la mezcla hasta formar un almíbar y lo vertió en el café. Luego utilizó un tenedor para aplastar el peyote ablandado y formar una pulpa, lo agitó, vertió la mezcla en un frasco y lo tapó con un corcho. Luego me entregó el frasco y me dijo:

—Agítalo antes de tomarlo y, por favor, bebe sólo un pequeño trago.

—¿Eso es todo?

No podía creerlo.

— ¿Qué esperabas?, ¿un *soufflé*?

Cogí el frasco y lo examiné. Pequeños trozos de peyote aún no se habían asentado en el fondo y flotaban a través del café negro como un polvo mágico.

— No quiero que pienses que te he engañado, Luciano — dijo el chef—. Permíteme que sea claro contigo. Sé que piensas que esta mezcla inducirá al amor, pero no lo hará.

— Pero es una poción amorosa.

— No, es una mezcla de drogas. Experimentarás unas sensaciones extrañas, pero son falsas y pasajeras. Trata de entender esto: el amor es una maduración de honestidad, una profundización de verdades que las personas pueden decirse unas a otras. Eso llega con el tiempo. Esta droga no hará que alguien te ame. Incluso podría hacer que te sintieras muy mal si bebes en exceso. Una pequeña cantidad puede ser un afrodisíaco, pero sólo para aquellas personas que ya se desean. No creará absolutamente nada; sólo intensificará lo que ya existe.

Poción amorosa o afrodisíaco, pensé, sólo eran palabras. Nos imaginé a Francesca y a mí consumidos por la pasión.

— ¿Esta cantidad es suficiente para dos? — pregunté.

— Es suficiente para una multitud. Un pequeño sorbo será más que suficiente. Ahora, buenas noches. — El chef se alejó hacia la puerta trasera farfullando —: Media noche de sueño desperdiciada en tonterías.

Miré mi frasco oscuro. Había más que suficiente para una prueba, de modo que lo agité con vigor, quité el corcho y lo probé. Como había dicho el chef, era un líquido agridulce, pero no desagradable. Eché la cabeza hacia atrás y bebí un trago generoso.

Inmediatamente después sentí una oleada de pánico, como si hubiese bebido veneno por accidente. Quería pensar que era una poción amorosa, pero... ¿y si ese hongo fuera amanita? Aunque, bien mirado, ¿por qué iba a hacer el chef una cosa así? ¿Tal vez para enseñarme una lección? ¿Tendría que provocarme el vómito? No, el chef nunca envenenaría a nadie. Apoyé una mano sobre mi pecho para calmar los latidos de mi corazón y me obligué a respirar profundamente. Volví a tapar el frasco con el corcho, me subí a la mesa que estaba cerca de la puerta trasera y coloqué mi tesoro en el receso que había encima del dintel. Salté de la mesa y miré el dintel desde diferentes ángulos de la cocina para asegurarme de que mi tesoro estaba bien escondido. Estaba girando el cuello, elevando la mirada hacia el dintel, cuando sentí que los labios se me entumecían. Una oleada de calor se extendió por mi pecho mientras un escalofrío recorría mis piernas. Oí un ruido parecido a una estridente vibración y miré a mi alrededor, pero aparentemente procedía de debajo de mi piel.

Me invadió una sensación de vértigo. La habitación giraba; el calor en el pecho se trasladó al estómago y se tornó ácido. La náusea me golpeó como una almádena y me doblé en dos gimiendo de dolor. Cerré los ojos y el mundo dentro de mí comenzó a dar vueltas. Pensé: «*Marrone*, el chef me ha envenenado de verdad». Luego, mis pensamientos se volvieron caóticos. Traté de vomitar esperando ver el líquido negro y ponzoñoso saliendo por la boca. Volví a intentarlo, pero no salió nada. Me tendí gimiendo en el suelo de piedra. No sé cuánto tiempo estuve en esa posición.

La náusea desapareció tan de súbito como había aparecido y, en su lugar, experimenté una sensación de intensa claridad. Me levanté, sintiéndome extrañamente alerta y fortalecido. El sonido vibratorio había desaparecido y, en lugar de eso, pude oír los pasos de una hormiga que se arrastraba a través del suelo. Luego el olor a almíbar hervido me asaltó con tanta fuerza que percibí el sabor del azúcar en la lengua y tragué un montón de saliva dulce. El sabor se transformó en el sonido de un remo hendiendo el agua, luego en las delicadas fragancias verdes del tomillo y el apio. Miré la punta de una zanahoria y vi cómo crecía hasta rodearme como una jungla de plumas. Las puntas de las zanahorias me rozaban la cara.

El olor a caldo de carne cocido a fuego lento me volvió famélico, pero cuando me acerqué a los calderos que colgaban de sus brazos de hierro sobre el fuego de los hogares, la cocina se volvió del revés y yo caí de espaldas. Me apoyé sobre manos y rodillas, caí primero hacia un lado y después hacia el otro hasta que, finalmente, anhelando estar en mi cama, me arrastré hasta la escalera de los criados. Pero la cocina había aumentado de tamaño hasta hacerse enorme y la distancia que me separaba de la escalera me parecía imposible de cubrir. Me vi a mí mismo reptando en el sueño de otra persona, moviéndome sin avanzar, hasta que, sin previo aviso mi mano se topó con el primer escalón. Pensé que la escalera se había movido para venir a mi encuentro.

Me icé hasta el segundo escalón apoyándome sobre los codos, pero no podía sentir el contacto de la piedra debajo de mí. Cuando bajé la vista para asegurarme de que estaba allí, me di cuenta de que no se trataba sólo de piedra fría, sino de algo cálido y vivo, rosa y gris paloma y ámbar, que canturreaba y se combinaba como si estuviese respirando. Sentí que me sumergía en el rosa y me convertía en el ámbar. No tengo ni idea de cuánto tiempo permanecí reclinado en ese escalón. Me parecieron segundos; me parecieron días.

Lo siguiente que recuerdo es estar tendido en mi jergón de paja, mirando a través de una ventana alta un trozo de cielo oscuro y estrellado y una luna que parecía una corteza de limón. Tenía la sensación de que podía elevarme en el aire y salir volando a través de esa ventana, pero era feliz con sólo permanecer allí contemplando las estrellas. De alguna manera, ya me sentía entre ellas. Debía de ser muy tarde, pero no tenía sueño. Me movía a través de un universo brillante lleno de maravillas. Bendije al chef, había sido tan bueno conmigo, y a Marco, que también había sido bueno a su retorcida manera, y al callado y agradecido Domingo, que era casi como otro hermano. Incluso sentí compasión por Giuseppe, ese pobre y miserable borracho. Amaba mi jergón de paja, oh, y a *Bernardo*, y a los criados que roncaban en el dormitorio común, y a todos los criados de Venecia. Amaba la vida y a todos los que la habitaban. Un pequeño rincón de mi mente, atontado por las drogas, se regocijaba: *Dio mio*, ¡amaba a todo el mundo! Tenía que tratarse de una poción amorosa.

Una visión nebulosa de Francesca me observaba desde una esquina de la ventana. Me brindaba su sonrisa dulce y traviesa y las estrellas titilaban en su pelo claro. Quería llamarla, pero descubrí que no tenía voz. Aspiré sus fragancias combinadas e imaginé el festín tropical y lujurioso que prepararía para nuestra noche de bodas.

Esa noche deslizaría ostras frescas y crudas entre sus labios. Compartiríamos higos maduros y grandes cerezas humedecidas por el rocío. Le ofrecería confituras y

leche con miel, naranjas sanguinas peladas y listas para comer, alcachofas saladas deshojadas hasta el corazón. Abriría el caparazón de una langosta y la alimentaría con pequeños bocados de carne tierna, lentamente, lentamente. Los sabores se mezclarían, aumentarían y estallarían dentro de nosotros como suaves explosiones. Quería creer que todo eso sería posible.

Imaginé a Francesca mirándome a los ojos mientras mordía una hoja de alcachofa con los dientes y succionaba la carne. Era hermoso. Viajé a través de la larga y encantadora noche sobre sucesivas olas de placer, oliéndola, probándola, tocándola...

Me oí gemir y, en ese intenso abrazo, creí.

El libro de las medias verdades

El sol se elevó en el cielo, la ciudad se entregó a otro día de comercio y la cocina cobró vida como una pasta amasada hasta convertirla en una espuma, todo ello mientras yo yacía comatoso en jergón. Uno de los criados me contó más tarde que estaba tan quieto y pálido que pensó que me había muerto y corrió a avisar al chef Ferrero. El chef hizo un gesto con la mano y le dijo:

—Luciano no está muerto. Aunque más tarde es posible que desee estarlo.

El sol del mediodía proyectaba unos rayos afilados como agujas a través de la ventana alta del dormitorio y abrí un ojo con extremada cautela. Dentro de mi cabeza había una pepita de dolor que echaba a rodar cuando me movía; sentía los ojos secos e irritados y me dolía el estómago. Me senté en el jergón, cansado y aturdido, y me pregunté qué diablos estaba haciendo aún en la cama a esas horas.

Entonces lo recordé.

Marrone. Una jaqueca era el pequeño precio que debía pagar por lo que había hecho. A pesar de mi indisposición me sentía limpio, sereno y saciado. A pesar del dolor de cabeza permanecía una ligera euforia. Me confesé con *Bernardo*:

—El chef dice que un afrodisíaco no es una poción amorosa, pero ya sabes cuán perfeccionista es. Son sólo palabras.

Yo estaba totalmente convencido de que, cuando Francesca y yo compartiésemos ese mágico elixir negro, estaríamos unidos para siempre.

Supe de manera instintiva que mi cita con Francesca debía celebrarse a medianoche, cuando la gente aburrida y corriente está durmiendo y es seguro practicar la magia. Encontraría un lugar para compartir la noche estrellada sin temor a que nadie nos molestara. La tranquilizaría con palabras suaves durante la sensación de malestar inicial y luego nos elevaríamos juntos y nos fundiríamos el uno en el otro de la misma manera que yo me había fundido entre colores y sonidos. Nos despertaríamos el uno en brazos del otro, afirmaríamos nuestro amor y haríamos tiernos votos.

Como pude bajé a la cocina, pues mis piernas apenas si me sostenían, y me deslicé furtivamente junto a Dante, que estaba cortando puerros.

—¿Has decidido honrarme con tu presencia? —inquirió. Recogió con una cuchara un pequeño montón de puerros cortados y los sostuvo encima de una olla hirviendo—. ¿Está lista su alteza para observar esta preparación?

—Lo siento. Estaba enfermo.

—Enfermo. Bah.

Dante torció el gesto y miró por encima del hombro, esperando ver al chef acercándose para recriminarme mi actitud. Mientras tenía la cabeza vuelta, cogí un puñado de puerros cortados y los metí en mi bolsillo para Domingo. Cuando el chef no apareció para soltarme una reprimenda, Dante frunció el ceño y chasqueó la lengua.

Metió los puerros en el agua hirviendo y añadió un poco de sal, una pizca de azúcar y unas gotas de vinagre de vino blanco.

—Para potenciar el sabor y conservar el color —dijo de mala gana. Mientras los puerros se cocinaban, me ordenó que cortase cebolletas en tiras largas y finas para poder enlazar las zanahorias glaseadas en pequeños manojos y adornar cada uno de los platos de la cena—. Asegúrate de que las cintas son lo bastante largas para hacer moños que tengan unas colas generosas. Ningún extremo seco. No es demasiado complicado.

Me dediqué a cortar finas cintas verdes de cebolleta mientras pensaba en la exigencia de Francesca: «Tráeme una prueba». Ahora tenía una auténtica poción amorosa, una prueba que mostrarle, y no podía esperar a hacerlo. La desenfundada alegría de la noche anterior hacía que todo en la cocina se me antojase trivial. No podía tomarme en serio la tarea de cortar las cintas de cebolleta. Tal como había observado en una ocasión el chef Meunier, estamos indefensos en el puño del amor.

Intenté prestar atención a las cebolletas, pero el peyote me había dejado el estómago débil y sentía un leve hormigueo debajo de la piel. Eso podría haberlo resistido, pero un temblor en mis manos junto con febriles pensamientos de Francesca me distrajeron aún más y me hice un corte en un dedo.

—¡*Mamma mia*, estás sangrando encima de las cebolletas!

Dante me apartó de un empujón.

—Lo siento, Dante.

—¿Qué es lo que pasa contigo?

—Ya... ya te lo he dicho. Estoy enfermo.

Me envolví el dedo en un paño.

—¡Eres un idiota! No sirves para nada. Un inútil.

Cuando el chef dijo que yo era su esperanza, que tenía a Dios dentro de mí y que podía ser mejor, me sentí animado a elevarme por encima de mí mismo. Pero la actitud de Dante transmitía una alquimia diferente: si él pensaba que yo era un idiota y un inútil, ¿por qué tratar de complacerlo? Protegí mi dedo vendado y lo ignoré mientras él seguía haciendo chasquear la lengua como muestra de indignación y arrojaba a la basura las tiras de cebolleta ensangrentadas. En ese momento, Dante y sus vegetales arruinados no me importaban nada; sólo quería estar lejos de él y de sus abusos. Ahora veo la puerilidad de mi reacción, pero ese día, temblando, con la cabeza turbada y anhelante por mostrarle una prueba a Francesca, decidí lavarme las manos del malhumorado Dante.

Recuperé la formación teatral que había adquirido en las calles. Marco me había enseñado a fingirme enfermo para atraer la atención hacia mí mientras él aprovechaba para llenarse los bolsillos con los productos de cualquier comerciante que se apiadara de mí. Si nadie acudía en mi ayuda, nos trasladábamos a otra calle y yo volvía a «ponerme enfermo».

Me doblé en dos, gemí y apreté los puños contra el estómago.

—*Madonna!* —grité.

Dante me fulminó con la mirada.

—Chef Ferrero —llamó—. Algo le ocurre al muchacho. Se ha hecho un corte en el dedo y ahora no sirve para nada, como de costumbre.

Con la cabeza inclinada sobre las rodillas vi que se acercaban los zapatos de cordobán del chef. Se detuvo ante mí.

—Enfermo, ¿eh? —Bajó el rostro a la altura de mi oreja y susurró—: Te lo advertí, ¿verdad? Esas drogas probablemente son muy fuertes para un jovenzuelo, pero tuviste que insistir, ¿verdad?

—¡Oh, *Madonna!*

Proferí un sonoro eructo.

El chef volvió a susurrar en mi oído:

—Tú te lo has buscado. Ahora sufre el castigo. —Luego giró sobre sus talones y se alejó, elevando la voz para que todos lo oyesen—. Dante tiene razón, así no sirves para nada. Vete de aquí. Regresa cuando estés bien para trabajar.

Caminé a través de la cocina medio encorvado, la mano apoyada en la boca, las mejillas hinchadas fingiendo que estaba conteniendo el vómito. Una vez que hube subido la escalera me quité el paño manchado de sangre del dedo herido y lo metí en un bolsillo mientras hacía lo propio con el gorro de cocinero en el otro. Me aparté del pasaje que llevaba al dormitorio de los criados y atravesé en silencio el salón de los Dux y luego una serie de recargadas habitaciones, todas vacías salvo por la presencia ocasional de una criada que le quitaba el polvo a una silla dorada o sacaba brillo al cristal. Atajé hacia una escalera que conducía a la calle y abandoné el palacio.

Era la hora de la siesta, y mientras corría a través de las calles residenciales desiertas oía música y murmullos que salían de habitaciones oscuras con las persianas a medio cerrar. Cuando llegué al convento trepé por el muro ayudándome de las enredaderas leñosas y retorcidas del jazmín para asirme y apoyar los pies. Caí sobre un seto de arbustos al otro lado del muro y, medio agachado, me escabullí de prisa a través del claustro desierto y a lo largo del muro del convento.

Me atreví a mirar a través de cada ventana abierta y vi algunas cosas que nunca olvidaré. En la primera habitación, una mujer gruesa con una camisa de algodón blanca ajustaba una enredadera espinosa alrededor de la cintura hasta que unos puntos de sangre florecieron en un anillo de mártir alrededor de su cintura. La mujer hizo un gesto de dolor y continuó apretando. A través de otra ventana vi a una mujer huesuda, con mechones de pelo blanco pegados a la frente perlada de sudor, arrodillada sobre un montón de granos de arroz esparcidos en el suelo; las lágrimas se deslizaban por los surcos que mostraba su rostro ajado.

Mientras observaba, boquiabierto, un ganso apareció por una de las esquinas del claustro y comenzó a lanzar unos terribles graznidos. La monja volvió la cabeza al oír el ruido. Yo me eché al suelo, saqué unos trozos de puerro del bolsillo y se los lancé al ganso. Los graznidos cesaron y me alejé reptando junto al muro.

Francesca estaba sentada en su catre con un cojín redondo sobre el regazo. Sus dedos ágiles y ligeros se movían sobre una complicada red de hilos y agujas mientras bordaba una luciérnaga de encaje. Un mechón de pelo le caía sobre un ojo, pero estaba tan concentrada en su tarea que no parecía darse cuenta.

Su velo colgaba de un gancho en la pared, pero su hábito era una pila de tela arrugada en el suelo. Las celdas no tenían sillas ni mesas, sólo un estrecho camastro, un pequeño armario ropero y un reclinatorio. ¿Qué otra cosa tenía que hacer una monja aparte de rezar y dormir? El pelo rubio de Francesca caía como una cascada sobre sus hombros en suaves ondas, y me pregunté si ese lujurioso cabello largo estaba permitido o si se trataba de su rasgo secreto de vanidad. Su pelo era tan largo y grueso que habría resultado difícil ocultarlo, y supuse que esa extravagancia le estaría permitida hasta que hiciera sus votos definitivos. No obstante, como prisionera en ese austero lugar, alguna indulgencia en un placer sensual, ya estuviese permitido o no, habría estado en consonancia con la naturaleza de Francesca.

Observé las finas hebras de pelo que se movían bajo una leve brisa que entraba a través de la ventana abierta y entonces, lentamente, me levanté hasta quedar a la vista, enmarcado por los bastidores de piedra de su ventana. Francesca sintió mi mirada posada en ella, alzó la vista y dejó el cojín sobre el catre. Luego se levantó y nuestras miradas se cruzaron en una sorpresa silenciosa, ella cubierta por una fina camisa de algodón adornada con encaje y yo desnudo en mi anhelo. La visión de ella sola y medio desvestida hizo que se me aflojasen las rodillas. Me agarré del borde de la ventana para no caerme.

Ella recogió su hábito del suelo y lo sostuvo delante del cuerpo. Parpadeó varias veces, luego aflojó la presión de la mano sobre el hábito y sonrió con cierta vacilación. Sus labios se abrieron, revelando su dulce y blanca dentadura, y el efecto fue como un vestido que se desliza de uno de los hombros. Mis nudillos se pusieron blancos en el borde de la ventana.

—¿Cómo has entrado aquí? —preguntó.

—Trepé por el muro. —Esperaba que mi voz no se quebrara—. Tengo que decirte algo.

—¿Más acerca de ese libro?

Asentí.

—He probado una de sus fórmulas. Funciona.

—¿Oh? —La curiosidad hizo que bajase el hábito y se acercara a la ventana—. ¿Qué fórmula?

—Es asombrosa. Es...

Vi que una diminuta gota de sudor brillaba como una perla en el hueco de su cuello y las palabras murieron en mi boca. La sombra de un pezón y el perfil ondulado de su cuerpo eran claramente visibles a través de su delgada camisa. Sentí un nudo en la garganta y parecía tener la boca llena de polvo de yeso.

—¿Y bien? —Parecía molesta—. ¿Qué es lo que hace?

Conseguí despegar la lengua del paladar.

—Hace que te sientas... maravillosamente bien.

Después de una breve vacilación, dijo:

—Tonterías. —Se volvió de espaldas a mí y se puso el hábito por la cabeza, contoneándose para que calzara bien. Estuve a punto de gemir al ver que su cuerpo en sazón desaparecía debajo del triste hábito marrón—. Será mejor que te marches de aquí.

—No, escucha: te hace libre, Francesca. Libre.

—¿Sabes mi nombre?

Me miró mientras se ataba el cordel alrededor de la cintura.

— Sí. Y mi nombre es Luciano.

— ¿Qué quieres decir, libre?

— Es un líquido negro y dulce. Bebes un trago y el mundo se vuelve suave y brillante. Desaparecen las restricciones.

— Parece vino.

— Es mejor que el vino. Es una aventura. Puedes volar. Puedes tocar las estrellas. Quieres... sólo sientes alegría.

— ¿Por qué sigues viniendo aquí? — Se acercó a la ventana y apoyó las manos en las caderas como si estuviese decidida a algo —. ¿Qué tiene que ver todo eso conmigo?

Me incliné hacia la ventana.

— Quiero compartirlo contigo.

— ¿Por qué?

— Porque yo... — ¿Me atrevería a decirlo? —. Porque te amo.

Una sonrisa se dibujó en su rostro, y luego se echó a reír. Regresó al catre, se sentó y se apoyó en los codos.

— Tú me amas.

— Sí.

— Ni siquiera me conoces.

— Te he observado, oh, muchas veces. Vi cuando le dabas de comer a aquel perro vagabundo. Amas la vida. Haces labores de encaje de libélula. Hay algo hermoso dentro de ti.

— ¿Me observas?

— Siempre que puedo. Quiero llevarte lejos de este lugar.

Sus ojos se entornaron.

— ¿Cuál es el precio?

— No hay ningún precio. Sólo la esperanza de que un día yo te importe.

Frunció el ceño en un gesto de incredulidad.

— Yo no..., yo nunca... Estoy segura de que quieres algo.

— Sólo nuestra felicidad.

Francesca meneaba la cabeza.

— No sé qué es lo que estás tramando, pero aunque demostrase curiosidad por tu poción, y no estoy diciendo que sienta curiosidad por ella, ¿cómo podría probarla? — Señaló las paredes de su celda —. Soy una prisionera.

— Pero pudiste salir durante la siesta. ¿Puedes salir a medianoche?

Pasó una mano sobre su cojín bordado y su voz se volvió pequeña e insegura.

— No estoy segura. Nunca lo he intentado.

Podrías trepar por el muro, como he hecho yo. O podría regresar esta noche. Podríamos beber la pócima aquí, en tu celda.

Ella mantuvo la cabeza gacha mientras jugaba con sus agujas. Cuando alzó la vista, el rubor había teñido sus mejillas y sus ojos estaban animados.

— Sería más seguro si dejo un bulto debajo de las mantas y me reúno contigo en alguna parte.

— ¿Te reunirías conmigo? ¿De verdad?

—Pero no puedo ir demasiado lejos. Tengo que estar de regreso para las oraciones del alba.

¡Éxito total! Una estúpida sonrisa se extendió de tal manera por mi rostro que sentí que las orejas empujaban el cuero cabelludo.

—Sé adónde podemos ir. —Recordé a los copistas, esos judíos extraños con su aire de aislamiento—. Reúnete conmigo en el barrio judío a medianoche.

—¿El barrio judío?

—No está lejos de aquí, y los judíos no pueden salir después del toque de queda. Estará desierto.

—Oh, eso es muy inteligente.

Sonrió y sentí un hormigueo en las plantas de los pies.

—Hasta la medianoche —dije.

Luego escapé a través del claustro sin sentir el suelo bajo los pies.

Estaba tan excitado que a punto estuve de olvidar hacer una parada en el puesto del pescadero para darle a Domingo lo que quedaba de los puerros cortados. Volví sobre mis pasos hasta el Rialto y vacié mi bolsillo en las manos de Domingo.

—Esta noche fríelos con el pescado.

Domingo apenas si miró los puerros. Me observó con una expresión de gratitud tan excesiva que tuve que apartar la vista.

—Eres un buen amigo, Luciano.

—Sólo son puerros, Domingo.

—Ya sabes lo que quiero decir.

Lo sabía.

En el salón de los dux encontré al mayordomo caminando con su paso melindroso junto a la galería de retratos mientras agitaba un pañuelo perfumado con lilas ante una imaginaria mota de polvo en los marcos dorados. Inmediatamente me doblé en dos y volví a «estar enfermo». Traté de pasar junto a él arrastrando los pies, fingiendo arcadas y gimiendo, pero me bloqueó el paso. Dio unos golpecitos de impaciencia con la punta de su babucha en el suelo y dijo:

—La cocina está en la otra dirección. ¿De dónde vienes tú?

Incapaz de inventar una historia con suficiente rapidez, respondí con un gemido:

—Estoy enfermo.

Luego solté un magnífico eructo, me llevé la mano a la boca e hinché los carrillos hasta que la piel se volvió brillante. El mayordomo emitió un breve grito y retrocedió para evitar la contaminación de sus babuchas con cuentas adornadas a mano.

—¡Repugnante! ¡Vete de aquí! —Me alejé renqueando. Detrás de mí, el mayordomo añadió—: Hay días en que apenas si puedo resistirlo.

Me habían expulsado de la cocina, de modo que pasé el resto del día tendido en mi jergón de paja, excitado ante lo que me esperaba esa noche. Daba igual. Me hubiese resultado imposible concentrarme en los puerros y las cebolletas en vísperas de mi cita con Francesca.

Miré a través de la ventana alta y vi cómo la luz del alféizar cambiaba del brillo de la tarde a la penumbra crepuscular y al resplandor de la luna. *Marrone*, la Tierra se movía lentamente ese día. Por fin, los criados agotados llegaron al dormitorio común y yo levanté las rodillas hasta el pecho y emití un eructo ocasional para causar efecto. Nadie me molestó y, poco antes de la medianoche, me escabullí fuera del palacio.

El libro de la seducción

He visitado muchas ciudades con canales que se llaman a sí mismas Pequeña Venecia, pero es un alarde vacío. Camina a lo largo del Gran Canal una noche de verano y observa cómo el agua representa un reluciente papel entre doscientos palacios bañados por la luz de la luna; siente las exhalaciones de las antiguas piedras de Venecia que liberan los espíritus de famosos amantes y aventureros; escucha su voz traicionera en el susurro de una góndola que corta el agua como un estilete; camina a través de una calle envuelta en neblina y entonces lo entenderás: sólo existe una Venecia, y las historias de amores felices no son propias de ella.

Si Francesca y yo nos hubiésemos encontrado en alguna inocente Pequeña Venecia —una ciudad bonita y bien cuidada como Brujas o Colmar—, quizás el resultado habría sido muy diferente. Pero la verdadera Venecia infecta a sus habitantes con el pecado y el dolor de su propia alma sucia y desaliñada. Estábamos condenados antes incluso de haber empezado.

Recuperé mi frasco mágico de su escondite encima del dintel de la puerta y corrí a través de un laberinto de *calli* y *rii*. Crucé el puente que separaba el barrio judío del resto de Venecia, pasé silenciosamente junto a un portero dormido y entré en el oscuro mundo del Antiguo Testamento. Las calles estaban desprovistas de cualquier símbolo cristiano —no había ninguna Madonna trágica, ningún mártir mutilado— y los callejones eran tan estrechos que las casas parecían más altas de lo normal. Las inscripciones en hebreo grabadas en los portales de madera parecían ajenas incluso para mi ojo no entrenado, y el elevado muro que rodeaba ese lugar aumentaba la sensación de alteridad. Los ángulos rectos parecían no existir en ese lugar, tampoco las líneas perpendiculares; las casas apiñadas se inclinaban unas sobre otras, escoradas encima de la calle, y contenían sus enmarañados olores a vino dulce y comidas extrañas. Experimenté una sensación simultánea de exilio y confinamiento.

La Venecia que yo conocía era abierta y estaba barrida por el mar, de modo que ese gueto oscuro, estrecho y confinado despertó mi claustrofobia. Sentí una opresión en el pecho; mi respiración se tornó rápida y superficial. Ahora, la noche era más una prueba de voluntad que una cita romántica, hasta que llegué a una plaza iluminada por la luz de la luna y vi a Francesca junto a un antiguo pozo de boca ancha. Llevaba puesto su hábito marrón de novicia, pero había dejado el velo en su celda. La luz de la luna confería a su pelo un brillo plateado. Me acerqué a ella con una sonrisa

confiada, pero cuando alcé el frasco como si fuese un trofeo, mi mano temblaba. Su voz estaba tan temblorosa como mi mano.

— ¿Es eso? — preguntó.

Asentí.

— Aquí podrían vernos. Vayamos a ese callejón.

En el confinamiento del oscuro callejón volví a sentir una punzada de pánico. Intenté calmarme como el chef me había enseñado, pero sin su compañía para tranquilizarme, tenía serias dificultades para serenar mi respiración. Francesca no interpretó bien la señal.

— Yo también estoy excitada, Luciano — dijo.

Era la primera vez que pronunciaba mi nombre, y oírlo de sus labios me tranquilizó. Francesca se acercó a mí y comprobé que su respiración era tan agitada como la mía.

Me acarició la mejilla. *Marrone*. Sus dedos se deslizaron siguiendo la línea de la mandíbula y luego alzó la mano y tocó mi marca de nacimiento. Dejé que trazara su forma con la punta del dedo y me sentí marcado.

— Me gusta esta marca — dijo ella —. Hace que parezcas diferente. Y lo eres. Eres diferente de cualquier persona que haya conocido.

— ¿Cómo es eso?

Apretó los labios en un mohín de disgusto.

— Los hombres me lanzan miradas lujuriosas y las mujeres me tratan como una criada. Pero tú..., tú eres diferente.

¿Estaba diciendo acaso que yo le gustaba? Tenía miedo de creerlo, y me tranquilizaba contar con la poción amorosa para que no quedase ninguna duda.

Cuando bajó la mano, dejó que rozara mi pecho.

— Esto es lo más osado que he hecho nunca. Quiero ser libre, pero tengo miedo.

— Yo te protegeré.

— Lo harías, ¿verdad? — Parecía sorprendida. Luego señaló el frasco con el líquido negro —. Pero eso me da miedo.

— Yo jamás te haría ningún daño.

— No. — Me miró fijamente a los ojos —. No creo que lo hicieras.

Mis dedos estaban entumecidos pero conseguí quitar el corcho y le pasé el frasco a Francesca. Cuando se lo llevó a los labios, recordé que debía estar de regreso en el convento antes del amanecer. Detuve su mano y le dije:

— Sólo un pequeño sorbo, Francesca.

Ella me miró por un instante — por alguna razón recuerdo ese momento a cámara lenta — y luego bebió sin apartar sus ojos de los míos, como si yo fuese su ancla. Me sentía poderoso y protector. Cogí el frasco de su mano y bebí un pequeño trago, menos cantidad de la que había ingerido en la cocina. Volví a colocar el corcho en su lugar, lo dejé sobre los adoquines y ambos nos miramos en la oscuridad, cada uno con nuestras propias esperanzas.

— ¿Realmente me llevarías al Nuevo Mundo?

— Sí.

— ¿Y seríamos ricos y tendríamos cosas hermosas?

— Cualquier cosa es posible en el Nuevo Mundo.

Miré a Francesca, hipnotizado por sus ojos, la curva de sus mejillas, la combinación de sus fragancias, el hecho milagroso de su presencia allí, conmigo. Cogí su rostro entre mis manos y me incliné para rozar sus labios con los míos —eran cálidos y suaves—, y ella volvió la cabeza y cerró los ojos. La acerqué a mí y sentí su cuerpo apretado contra el mío, la suave protuberancia de sus pechos, el arco en la región lumbar, y mi cuerpo respondió. Su boca se abrió ligeramente y probé la ahumada poción de su aliento. Su lengua acarició mi labio y la urgencia se apoderó de mí. Fundí su cuerpo contra el mío, pero ella se apartó. Comencé a disculparme mientras ella se doblaba en dos y se rodeaba el cuerpo con los brazos.

—¿Qué me has dado? —gimió.

La abracé y hundi el rostro en su pelo.

—Pronto pasará.

—Oh, Dios mío.

—Pasará, te lo prometo.

—Oh, Dios.

Entonces yo también fui atacado por los efectos de la poción. Juntos nos deslizamos hasta el suelo apoyados contra una pared descascarada. Había perdido la capacidad de hablar, pero conseguí mantener los brazos alrededor de sus hombros y sufrimos juntos. Después de un tiempo imposible de calcular, Francesca se relajó en mis brazos.

—Oh. Oh, mi...

A través de mi menguante náusea conseguí decirle:

—Te lo dije.

—Oh. Es todo cristalino...

Cuando mi estómago se asentó hice un torpe intento de acariciar su pelo, pero ella me apartó la mano. Se libró de mi abrazo y se levantó apoyando las palmas en la pared para no caerse. Miró a su alrededor como si estuviese perdida en un lugar extraordinario, luego extendió los brazos y se alejó.

—Tenías razón. Soy libre.

—¿Francesca?

—Es tan... —Se alejó en medio de la oscuridad sin dejar de repetir—: Oh, Dios mío...

Me arrastré detrás de ella y la llamé débilmente: «¿Francesca?». No obstante, desapareció entre las profundas sombras del gueto. Conseguí ponerme de pie, me tambaleé y caí hacia delante con tanta fuerza que mi cabeza golpeó contra las piedras de la calle.

Me desperté tendido en el suelo, boca arriba y contemplando una luna estriada, suspendida entre los tejados en una franja de cielo nocturno. Algo andaba mal; se suponía que Francesca debería estar conmigo. Traté de enfocar la vista, pero los objetos se movían, nadaban y se combinaban en secuencias irreales. Los pensamientos desaparecían antes de que pudiese apresarlos.

El olor del barrio judío me rodeaba y podía saborear el pan recién hecho, la crema agria y las hierbas amargas. Me tambaleé de un portal a otro golpeándome la cara. En algún momento me encontré desplomado en la profunda entrada de una casa, preguntándome cómo diablos había llegado hasta allí. Podía oír la savia corriendo a través de la madera y, al alzar la vista, vi la inscripción en hebreo grabada en el

dintel. Caminé torpemente a merced de cada sonido, olor y textura, y una parte de mí sabía que eso no estaba bien. Se suponía que debía estar acunando a Francesca entre mis brazos. ¿Dónde estaba ella?

La noche pasaba como una sucesión de imágenes fragmentadas en un espejo: una búsqueda desesperada de Francesca en las grietas de una pared de ladrillos, sonidos y olores exagerados, un rostro en la luna riéndose de mí, la sensación horrible de haber fracasado, y en medio de todo eso caía una y otra vez en abismos negros.

Cuando todo acabó, me encontré tendido en la *piazza*, con los brazos en jarras, mirando la silueta de los tejados contra el primer indicio de la luz incierta del amanecer. Recuperé el frasco medio vacío que había quedado en el pavimento y fui en busca de Francesca; me tambaleaba como un borracho, mientras agarraba del cuello la botella de la noche anterior.

La encontré hecha un ovillo en un portal, medio despierta y temblando por el aire húmedo. El hábito marrón estaba manchado con restos gredosos, probablemente del yeso descascarado de las paredes contra las que había topado. El pelo rubio y sedoso caía sobre sus ojos y cuando traté de apartarlo de su rostro descubrí que estaba pegado a las mejillas con saliva seca.

—Tengo sed —dijo.

—No hay tiempo. —La ayudé a que se levantara—. Está amaneciendo.

—Pero ¿yo... amaneciendo? —Se apartó el pelo de la cara y alzó la vista hacia la luna fantasmal en el cielo que comenzaba a aclararse. Vi una expresión de alarma en su rostro—. ¿Amaneciendo?

—Tenemos que marcharnos. Ahora.

—El amanecer. *Oh, Dio.*

Abandonamos el barrio judío tambaleándonos bajo la penumbra del amanecer mientras la niebla que llegaba del mar se arremolinaba a nuestros pies. Una prostituta cansada, de regreso a su casa, se echó a reír cuando tropezamos con un borracho que roncaba tendido en medio de la niebla baja. El llanto de un bebé irrumpió a través de una ventana abierta, y el olor a pan fresco llegó desde la calle de los panaderos. Podía oír cómo Francesca y yo respirábamos agitados, tratando de darnos prisa. Aún ligeramente embriagados, trastabillamos en los adoquines y nos tambaleamos al girar en las esquinas. Me di cuenta de que ella mascullaba algo entre dientes.

—¿Qué has dicho?

Francesca que miró y sus ojos se abrieron como platos.

—Fue algo mágico.

—No fue lo que yo esperaba.

—Fue mágico. ¿Qué otra cosa hay en ese libro? Quiero saber más. —*Marrone*—. Dijiste que había fórmulas para el oro y la eterna juventud.

—Ésos son sólo rumores.

—Pero dijiste que eso era lo que todo el mundo quería. —Hizo una pausa y me miró—. Yo también lo quiero, Luciano. Quiero ese libro.

—¿Qué?

—Si has conseguido esa poción, puedes conseguir también las otras cosas. Con esas fórmulas podríamos ir a cualquier parte. Hacer cualquier cosa.

—Pero...

—¿Qué es una noche de libertad? Yo quiero una vida. ¿Tú no? —Se apartó de mí—. Si me amas, tráeme ese libro.

—Francesca... —Traté de cogerla del brazo, pero se libró de mi mano y echó a correr. Al llegar al muro del convento, se alisó el pelo con los dedos y se sacudió los restos de yeso del hábito—. Debemos encontrar ese libro, Luciano. Es nuestra única posibilidad de tener una verdadera vida.

Luego trepó como un muchacho por el muro cubierto por la enredadera del jazmín mientras la campana del amanecer comenzaba a repicar en la capilla del convento.

Oí que se despedía desde el otro lado del muro.

—El libro, Luciano —dijo.

El libro de las lágrimas

Mi poción amorosa había despertado en Francesca unos apetitos que yo no podía satisfacer. Había exagerado hasta arrinconarme a mí mismo y no tenía ni idea de cómo lo haría para salir de allí. Yo no sabía dónde estaba el libro, y aún cuando pudiera llevárselo, ella no encontraría más que evangelios y lecciones de historia. Entonces me odiaría por embustero, y con toda la razón del mundo.

Al día siguiente, mientras el chef me observaba preparar una alcachofa para el relleno, me preguntó:

— ¿Le diste a probar tu «poción» a Francesca?

— Sí.

Quitó las puntas de la alcachofa.

— ¿De verdad? — Asentí —. ¿Y cuál fue el resultado?

Quitó el centro velludo de la alcachofa con mucho cuidado para no dañar el corazón.

— Digamos que no cayó precisamente en mis brazos.

— Entiendo. ¿Y qué fue lo que aprendiste?

Me encogí de hombros.

— Ya veo. Necesitas sentir más dolor para aprender esta lección. Pues que así sea.

— El chef comenzó a alejarse y luego se volvió —. Por cierto...

Se sacó unas monedas del bolsillo.

— Sí. — Me sequé las manos en el delantal y cogí las monedas —. ¿Qué queréis que compre, maestro?

— Lo que te apetezca. Es tu paga.

Marrone. Nunca antes había tenido paga.

— ¿Es para mí?

— Eres cocinero de vegetales, ¿no?

Depositó las monedas de cobre en la palma de mi mano.

Miré el dinero. ¡Cinco monedas! Una modesta paga semanal, sin duda, pero yo no necesitaba pagar la comida ni el alojamiento. Decidí allí mismo que ahorraría cada centavo y lo sumaría cada semana. Dejaría que el dinero se fuese acumulando hasta tener suficiente para casarme con Francesca. Si era capaz de proporcionarle comida, ropa y un lugar donde vivir, podría sacarla del convento y ella se olvidaría del libro. Deslicé el dinero en mi bolsillo.

— *Grazie*, maestro.

— Te lo has ganado. Ahora no arruines esa alcachofa, ¿quieres?

Pasaba los días desgranando guisantes y asando berenjenas, y las noches contando mis monedas. Usando los dedos para sumar, calculé que, a cinco monedas por semana, necesitaría doce manos, o doce semanas, para rescatar a Francesca. Algunos días, doce semanas me parecía un tiempo imposiblemente largo; otros, me parecía terriblemente rápido. Abrí una costura en el costado del jergón y oculté mi dinero entre la paja.

Entretanto, nuestro sifilítico dux seguía en su búsqueda de la eterna juventud mientras Landucci y Borgia continuaban maniobrando por el poder. Eran tiempos difíciles. Venecia y el Véneto estaban llenos de soldados, las calles y el campo rebosaban de guardias del dux, los temibles *Cappe Nere*, y los mercenarios suizos de Borgia..., todos ellos registrando a fondo casas, tiendas, escuelas e iglesias, tomando prisioneros y sembrando el terror. La manía por la información sobre el libro había creado un Estado policial donde todo el mundo manifestaba su ignorancia mientras los rumores y las sospechas corrían bajo las mesas y detrás de las espaldas. La gente traicionaba a sus vecinos para salvarse y las mazmorras estaban llenas de desdichados sospechosos. Desde Roma llegaron expertos en torturas y dos inquisidores con capuchas negras fueron solicitados a España, uno de ellos discípulo del tristemente famoso Torquemada. El puente de los Suspiros estaba inusualmente transitado.

Un día tuve la desafortunada obligación de llevar comida a las mazmorras. Giuseppe era quien por lo habitual se encargaba de entregar esas comidas, pero había tantos soldados y asesinos que alimentar que fue necesario que yo lo ayudase a transportar los sacos llenos de pan y queso. Debíamos dejar nuestra carga con el guardia en la puerta pero, cuando se la entregamos, un grito espantoso nos asaltó desde las profundidades de las mazmorras.

El guardia sonrió.

— Los romanos han enviado una silla de Judas². ¿Queréis verla?

Una sonrisa de dientes podridos iluminó el rostro de Giuseppe.

— ¿Hay alguien en ella?

— Eso parece.

Ambos echaron a andar y yo dije:

— Esperaré aquí.

— No, no lo harás, bastardo. — Giuseppe miró al guardia —. Este chico cree que es demasiado bueno para ensuciarse las manos.

Me agarró del pescuezo y me empujó delante de él.

Descendimos por una estrecha escalera de caracol de piedra; a cada paso que dábamos la oscuridad aumentaba y los gritos se volvían más estridentes; luego cesaron de forma abrupta. Al llegar al final de la escalera, el guardia abrió una pesada puerta de hierro de baja altura y vi a una mujer desnuda y atada a un sillón parecido a un trono cubierto de púas de hierro. Alrededor de ella se movían figuras envueltas en sombras y sentí náuseas ante el hedor a orín y excrementos. La cabeza de la mujer estaba caída sobre el pecho, de modo que no podía ver su cara, pero le temblaba todo el cuerpo. La única luz procedía de unas velas que titilaban en las

² La llamada silla o cuna de Judas era un instrumento de tortura empleado por la Inquisición que consistía en una pirámide de hierro sobre la que se suspendía al prisionero y se lo hacía descender con mayor o menor violencia, de modo que la punta topara con los genitales o el ano. (N. del T.)

esquinas; el único sonido que se oía era el de las ratas que se deslizaban con pequeños saltos. Para impedir que escapara, los brazos y las piernas de la desdichada mujer habían sido sujetos a la silla con correas de cuero. La voz serena de un *Cappa Nera* dijo:

—Reanimadla.

Un hombre alto y corpulento, con una capucha negra, retorció con violencia los hombros de la mujer aplastándolos contra las púas de hierro; el verdugo gruñía mientras sus dedos gruesos se hundían en la carne blanda y la mujer alzó la cabeza; su rostro estaba magullado e hinchado, y una mueca de agonía distorsionaba sus rasgos. Lanzó un grito horrible y la sangre comenzó a gotear debajo de la silla.

—¿Cuál fue su crimen? —preguntó Giuseppe.

—¿Ella? Ninguno. —El guardia se rascó la entrepierna—. Dentro de unos minutos, cuando se haya recuperado y esté cubierta de sangre, traerán a su esposo para que mire. Es a él a quien quieren; es un bibliotecario. Ella solamente durará unas horas con vida, pero así su esposo hablará mucho más deprisa. Nadie mira durante mucho tiempo sin hablar. Esa silla es un buen invento.

Cuando volvimos a la salida, me incliné sobre el borde del puente de los Suspiros y vomité todo lo que tenía en el estómago. Allí me quedé un momento, jadeando, y Giuseppe se echó a reír.

—Sabía que no tenías pelotas —dijo.

Mientras Venecia se encogía de miedo bajo la mirada vigilante de los soldados y los *Cappe Nere*, el personal de la cocina se mantenía ocupado preparando platos extranjeros para la incesante procesión de invitados eruditos del dux. Servíamos a profesores procedentes de las universidades más antiguas de Europa (cerdo y pasteles de fruta para un profesor de Heidelberg y pasta con salsa de carne cremosa para otro llegado de Bolonia), un famoso experto en hierbas de Francia (una rica *cassoulet*), un renombrado bibliotecario de Sicilia (chuletas rellenas de anchoas y aceitunas), un mago egipcio de tez morena (kebabs escabechados), un confidente florentino del difunto Savonarola (pescado asado con espinacas), un alquimista llegado de Inglaterra (carne asada muy hecha) y monjes copistas de todos los monasterios principales (pollo hervido y arroz).

Durante esas largas cenas, las conversaciones se convertían en auténticos interrogatorios, y la Duquesa Fea siempre exhibía un ojo azul y otro marrón. Los invitados más importantes eran interrogados con educación, y luego, *arrivederci*. Pero había un inexplicable aumento de robos en las carreteras, y uno oía rumores acerca de muchos de los invitados del dux que desaparecían en el camino después de haber abandonado Venecia. Los invitados de menor rango, como los monjes copistas, eran sorprendidos simplemente al llegar a los postres por guardias que salían de detrás de la pared y los escoltaban a través del puente de los Suspiros para ser sometidos a un interrogatorio más exhaustivo.

Yo no era el único testigo de esos secuestros. En un palacio donde había tantos criados, los rumores circulaban libremente acerca de nuevas y espantosas torturas aplicadas en las mazmorras: aplastamientos, destripamientos, ahogamientos, pies quemados y desolladuras lentas. Los torturadores empleaban ratas, sierras, metal fundido, empulgueras y tenazas. En ocasiones, las historias eran contadas con pesar, a veces con miedo y, otras, lamento decirlo, con verdadero alivio.

Durante ese período brutal y ansioso, el chef venía a trabajar todas las mañanas con unas profundas ojeras. Caminaba por la cocina masajeándose las sienes y, a veces, no probaba una salsa antes de servirla. En una ocasión, Pellegrino le pidió que probara una salsa de setas y el chef se limitó a mirar la cazuela. Pellegrino le dio unos golpecitos en el hombro y Ferrero se sobresaltó. Luego probó la salsa y asintió, pero por primera vez desde que yo tenía memoria, el chef llevaba el gorro de cocinero con una inclinación triste.

Un día nos enteramos de que Giovanni de Médicis había iniciado una investigación privada en relación con el famoso libro; Florencia rivalizaba con Venecia y Roma por conseguir información, y poseían sus propias mazmorras. Esa noticia alteró de tal modo al chef que no completó sus menús para el día siguiente, y esa noche permaneció hasta muy tarde en la cocina, encorvado sobre su escritorio.

Yo me encargué de vigilar los caldos hasta que todos los cocineros se hubieron marchado y luego, cautelosamente, me acerqué a él.

— ¿Maestro? — dije —. ¿Cuándo volveremos a hablar de esos escritos secretos?

Yo esperaba recibir alguna migaja de conocimiento, alguna noticia pequeña con la que pacificar a Francesca hasta que pudiera reunir el dinero suficiente para rescatarla de ese aborrecido convento.

El chef presionó el índice y el pulgar sobre los ojos.

— Ahora no, Luciano. Éste es un momento muy peligroso. Debes mantener la cabeza gacha y no agitar las aguas. Hablaremos cuando el péndulo vuelva a tiempos más tranquilos.

Decidí abordar entonces otro tema sensible.

— Maestro, ¿creéis que el dux piensa de verdad que existe una fórmula para la eterna juventud?

El chef se echó a reír.

— ¿De verdad pensabas tú que había una poción que haría que Francesca te amara? La gente cree aquello que desea creer. Las creencias son más fuertes que los hechos.

¿Se había expresado alguna vez una verdad más profunda? Mucha gente creía que ese libro contenía todo cuanto deseaban, pero todos nosotros deseamos creer que las personas que amamos son exactamente quienes queremos que sean. El chef vio mi potencial con más claridad que mis defectos; y también yo vi el encanto de Francesca con más claridad que su pragmatismo. ¿Éramos acaso tan diferentes del dux, quien veía la esperanza del rejuvenecimiento con más claridad que la certeza de la descomposición?

Ahora, a veces imagino al dux en sus habitaciones privadas, desnudo de pie ante el espejo. Habría visto a un hombre viejo y encogido, con la piel floja y amarillenta, las mejillas, el puente de la nariz carcomido por el avance de la sífilis, ojeras carnosas y oscuras y manchas marrones salpicando su cabeza calva. Su cuello delgado descendería hasta hundirse en profundas cavidades debajo de las clavículas, y su pecho cóncavo caería en una serie de bolsas flácidas moteadas con pezones y lunares pálidos. La piel de sus brazos colgaría como crepé. Su pene habría sido una especie de gusano arrugado cubierto de chancros, y su escroto estaría estirado y laxo, todo ello colgando penosamente entre unas piernas lampiñas y flacas deformadas por las varices. Habría llorado.

El dux se habría apartado del espejo para tumbarse en la cama. Habría cerrado los ojos para verse a sí mismo de forma diferente. En su imaginación, su rostro sería liso y su barbilla, firme. Su nariz exhibiría un perfil fuerte, sus ojos serían claros y tendría una mata de pelo oscuro en la cabeza. Unos músculos delgados delinearían sus piernas, sus hombros serían anchos, la piel gruesa, los bíceps prominentes, el pecho expandido y los genitales regenerados.

Ah, si sólo... Se sentiría vivo otra vez. Las naranjas volverían a saber dulces en su boca y las entrepiernas de las mujeres sentirían de nuevo sus caricias. Recuperaría su largamente perdido anhelo por el desafío y, lo mejor de todo, tendría una segunda oportunidad. Sí, por supuesto que lo creía, y sin duda lo deseaba tanto como yo deseaba a Francesca.

La exigencia imposible de Francesca no era mi única preocupación. Desde mi ascenso, Giuseppe había acabado sus días borracho y más beligerante que nunca, y su animosidad hacia mí se había intensificado. Una noche inevitable me encontré a solas con él. El chef no había contratado a otro aprendiz, de modo que Giuseppe se había visto obligado a hacerse cargo de la mayor parte de mis obligaciones anteriores además de las suyas. Giuseppe lo hacía todo excepto vigilar los calderos por la noche. Ésa era una tarea demasiado importante para confiársela a él, y seguía siendo mi último trabajo al acabar el día.

Mientras yo ajustaba el fuego debajo de los calderos y lo dejaba preparado para la noche, Giuseppe remoloneaba junto a la puerta trasera. No era habitual en él quedarse un segundo más de lo que debía, y su presencia me ponía nervioso. Estaba apoyado en la jamba de la puerta bebiendo grandes tragos de un frasco plano.

Se acercó a mí tambaleándose de un lado a otro; debía de haber estado bebiendo todo el día. Cogí mi escoba a modo de arma defensiva. Giuseppe no perdió el tiempo en amenazas preliminares; me arrancó la escoba de las manos, me cogió de la pechera de la chaqueta y me acercó a un palmo de su cara. Olí el sudor de sus ropas, el aceite en el pelo y el alcohol barato en su aliento.

— Con que cocinero de vegetales, ¿eh? Eres alguien especial, ¿verdad?

Traté de zafarme, pero me aplastó contra la pared.

— ¿Sabes cuánto tiempo he trabajado sin que me asciendan, ladrón?

El chef me había dicho que mantuviera la cabeza gacha, de modo que pensé que era mejor dejar que descargara su ira. Podría defenderme si tenía que hacerlo.

— No, *signore*.

— Años. Nadie ayuda a Giuseppe. — Me escupió en la cara y luego me quitó el gorro de cocinero y lo lanzó a través de la cocina—. ¿Por qué te dieron a ti un ascenso?

Me sequé el salivazo de la cara.

— No lo sé, *signore*.

Tuve que reprimir el impulso de golpearlo.

— Pequeño bastardo inmundo. Recogido de la calle sin ninguna razón. Ropa limpia, tres comidas al día..., ahora un ascenso, y Giuseppe trabaja más duro que nunca.

— Lo lamento, *signore*.

Traté de apartarlo de mí pero metió una rodilla entre mis piernas y la dejó allí. No me atreví a moverme.

—¿Lo lamentas? Todavía no, pero ya lo harás. ¿Ese chef loco cree que puede meter a un ladrón en la cocina? Es un insulto. Yo me encargaré también de él. Giuseppe tiene medios para hacerlo. Giuseppe conoce a gente.

La presión de su rodilla entre mis piernas era más amenazadora que dolorosa, pero sólo pareció enfurecerlo aún más. Giuseppe alzó el brazo y me golpeó violentamente con la palma de la mano haciendo que cayera sobre el suelo de piedra. Antes de que pudiera escabullirme, me cogió del pelo y me dobló un brazo detrás de la espalda. Él era más grande que yo y me impedía recuperar el equilibrio. Con la fuerza atolondrada de un borracho, me arrastró hacia el hogar. Traté de golpearlo con mi brazo libre, pero me retorció el pelo y empujó mi brazo hacia arriba detrás de la espalda, obligándome a acercarme al fuego. Sentía el calor en el borde de la oreja y pensé que era el final, pero me apartó del fuego y me lanzó contra la pared. Un vestigio de sobriedad debió de recordarle que podía perder su trabajo y posiblemente más que eso. Me desplomé en el suelo; la oreja me latía y el brazo colgaba demasiado entumecido y dolorido a un costado.

—No merece la pena —dijo, y escupió en mi dirección, se volvió mientras bebía un trago de su frasco y salió tambaleándose por la puerta trasera.

Toqué con los dedos una zona de pelo chamuscado junto a mi oreja. Las puntas estaban crujientes como *fritto misto*. Mi oreja estaba caliente y dolorida y me ardía la mejilla por la terrible bofetada que me había propinado. Pero contuve las lágrimas. No le concedería eso. Resistí la tentación de coger la pala del pan de Enrico e ir tras él. Giuseppe era más grande pero podía sorprenderlo. Podía machacar su cara tosca de rufián, y nunca lo vería venir. Realmente quería hacerlo, pero decidí seguir el consejo que me había dado el chef: «Mantén la cabeza gacha y no agites las aguas».

Apliqué agua fría en mi oreja y me felicité por haber conseguido contenerme.

Si el chef hubiese seguido su propio consejo...

Con los informes diarios de torturas y ejecuciones aguijoneándolo, mi maestro no podía reprimir su intromisión culinaria. Yo sabía que estaba planeando algo la mañana que llegó a trabajar con su viejo paso vivaz y su gorro de cocinero almidonado y recto. Quise decirle: «Recordad, maestro, no agitéis las aguas», pero un cocinero de vegetales no presume de dar consejos al chef. ¡Qué pena! Ahora, al volver la vista atrás, sé que debería haberme atrevido a darle ese consejo.

Teníamos instrucciones de preparar una cena para un filósofo de la Universidad de Padua, un tal profesor Pietro Pomponazzi³, quien se había ganado una polémica reputación con su ensayo *Sobre la inmortalidad del alma*. En esa obra, Pomponazzi proponía la idea de que, después de la muerte, el alma permanecía en un estado ambiguo, esperando a tomar posesión de un nuevo cuerpo. De qué forma funcionaba esto exactamente era el tema de muchos y acalorados debates celebrados en Padua.

El chef anunció que él en persona prepararía el plato principal, un guiso especial de su creación. Dijo que los preparativos exigían una gran concentración y necesitaba

³ Filósofo italiano, neoaristotélico de la escuela de Mantua. Teorizó sobre la separación entre la reflexión filosófica y los dogmas de la fe, inspirándose en la doctrina de la «doble verdad» de Averroes. (*N. del T.*)

absoluta intimidad. Esta conducta siempre precedía sus comidas más sospechosas, y eso me intranquilizó.

—Esta cena es muy importante —dijo el chef—. Nuestro huésped tiene la elegancia social de un salami, pero inspira valiosas discusiones. Tiene algunas teorías que merecen ser tenidas en consideración.

No podía creer que el chef Ferrero tomara a Pomponazzi lo bastante en serio como para intervenir.

—Maestro —dije—. Ese hombre dice que seguimos naciendo una y otra vez en nuevos cuerpos.

Abrí las palmas de las manos como si dijese: «Seguramente estáis bromeando».

El chef sonrió.

—Qué locura, ¿verdad? Pero si piensas en ello, nacer dos veces no es más extraño que nacer una vez. Abre tu mente y no te apresures a desechar esa idea, aunque sólo sea para reflexionar acerca de nuestro propósito. Ahora ve y tráeme un capón bien gordo.

Le dio instrucciones a Eduardo para que preparara unas simples natillas para el postre y añadió:

—Yo me encargaré de la decoración.

El chef hizo un viaje rápido hasta el Rialto y luego mezcló sus ingredientes con enérgica eficacia. A continuación vi que visitaba su armario privado y se guardaba un puñado de algo en el bolsillo, y tuve un mal presentimiento.

El plato especial de la cena de esa noche era cocido de capón en leche de yegua. El chef deshuesó y cortó el capón, lo hizo hervir en un fondo de pollo y luego añadió unas hierbas y especias misteriosas. Bajó la intensidad del fuego antes de agregar la rica leche de yegua, y el aroma de la carne al cocer en su bien sazonada salsa me hizo la boca agua. Los cocineros olisqueaban con curiosidad mientras Pellegrino, excluido de los preparativos, se consumía de envidia. Después de verter su obra maestra en una sopera de porcelana en forma de gallo, el chef se sacó del bolsillo un puñado de hojas secas, las trituró hasta formar un polvo fino que esparció sobre el cocido, y luego lo removió.

Para la decoración de las natillas, Ferrero hirvió dos docenas de rosas con las que llenar una taza con confitura de pétalos de rosas, que también recibió una fina lluvia de las hojas trituradas de su bolsillo. En cada bol con natillas colocó un gran burujo de la confitura de rosas.

La cena comenzó con un *antipasto de frutti di mare*. Pomponazzi pinchó una pequeña anilla de calamar, mordió ruidosamente el rebozado y masticó. Dejó escapar un leve gruñido de aprobación y declaró:

—Vuestro chef tiene el toque perfecto. Muy tierno.

—Sí, tengo un genio como chef, y también parece que tengo a otro sentado a mi mesa.

—Muchos en Padua no estarían de acuerdo con vos.

—Tontos miopes. Decidme, *professore*, si el alma tarda tanto en partir, esperando el renacimiento, ¿significa eso que uno en realidad no muere?

—Ah, veo que sois un estudioso del alma.

El profesor se entusiasmó con su tema favorito y muy pronto se volvió rimbombante. Si uno era capaz de tolerar su estilo pedante, podía afirmar que había presentado un caso plausible para su inverosímil teoría.

Pero el dux no estaba interesado en diseccionar el argumento. Él quería saber cuáles eran las fuentes del profesor, los libros que había leído y dónde los había encontrado. A través de la puerta parcialmente abierta vi que el dux golpeaba con un dedo sobre la mesa con impaciencia, y esperé que en cualquier momento llamara a los guardias que estaban ocultos detrás del retrato de la Duquesa Fea.

Pero Pomponazzi comía a la misma velocidad a la que hablaba. Los *frutti di mare* desaparecieron en un abrir y cerrar de ojos y de inmediato una criada entró en el comedor con la sopera de porcelana y anunció:

—Cocido de capón en leche de yegua.

Luego sirvió dos generosas raciones en sendos platos y abandonó el comedor. Los hombres examinaron el inusual plato e inhalaron el fragante vapor que envolvía sus rostros.

—¿Qué es ese aroma tan delicioso? —preguntó el profesor Pomponazzi.

El dux se encogió de hombros.

—Mi chef es una caja de sorpresas. Pero habladme de vuestra investigación. ¿Es la biblioteca de Padua...?

—¡Madre mía!

Al probar su primer bocado de capón, Pomponazzi pareció experimentar un orgasmo culinario.

El dux miró su plato.

—¿Tan bueno es?

Lo probó y sus párpados aletearon.

La conversación se interrumpió. Los dos hombres comieron ávidamente, lamieron las cucharas, se chuparon los dedos e inclinaron los platos para aprovechar hasta la última gota de salsa. Después de haber tragado el último bocado, Pomponazzi se reclinó en su asiento con la mano apoyada en el vientre. De pronto pareció asombrado y, un instante después, irritado. Señaló la sopera en forma de gallo.

—¿Os dais cuenta —dijo mientras agitaba un dedo— de que para disfrutar de esta comida hemos sido partícipes de la castración de un orgulloso animal? La mutilación de uno de nuestro propio sexo.

—Bueno, yo no había... —El dux parecía desconcertado. Eructó y se llevó la mano al pecho—. Abominable —dijo.

—Y leche de yegua. —Pomponazzi meneó la cabeza con tristeza—. Imaginad al potrillo recién nacido, aún húmedo en el suelo, luchando sobre sus patas temblorosas sólo para descubrir que hemos agotado la leche de su madre.

El dux apoyó la cabeza en las manos y escondió el rostro.

—Pobre criatura.

Ambos hombres se derrumbaron sobre la mesa en un abatido silencio. El dux se enjugó los bordes de los ojos. Pomponazzi respiró ruidosamente, luego gimoteó y después sollozó. El Dux se estremeció y, acto seguido, se echó a llorar sin disimulo. Ambos apoyaron los codos sobre la mesa y lloraron a gritos como si fuesen bebés ataviados con elegantes ropajes. El estridente llanto llenó la habitación y las lágrimas

vetearon las mejillas empolvadas de los dos hombres. Las criadas y yo observábamos la escena en silencio, pero cuando Pomponazzi acercó un pañuelo a la nariz del dux para que se sonase, todos nos cubrimos la boca con las manos para reprimir la risa.

Una de las criadas se tomó un momento para sosegar antes de entrar en el comedor para servir las natillas con confitura de pétalos de rosas. El chef le había dado instrucciones precisas de que debía anunciar que había sido necesario sacrificar dos docenas de rosas para que adornaran el postre. Le había dicho a la mujer: «Asegúrate de que empleas esa palabra, “sacrificio”».

Ella transmitió el mensaje a los dos hombres deshechos en lágrimas y luego se retiró haciendo una leve reverencia y conteniendo apenas la risa hasta que llegó al descansillo de la escalera.

Después de unos cuantos bocados de natilla y confitura de rosas, el dux y su invitado dejaron las cucharas junto a los platos. El dux sollozaba con la cabeza apoyada en los brazos, mientras que Pomponazzi le palmeaba la espalda al tiempo que repetía:

—Lo sé, lo sé.

El dux alzó la vista y dijo:

—La vida es tan triste...

Una gota de confitura de pétalos de rosas colgaba de la punta de su nariz.

Pomponazzi estuvo de acuerdo.

—No hay misericordia.

La natilla bordeaba su boca.

El dux se puso de pie.

—Lo siento. Debo retirarme.

—Por supuesto.

Los dos hombres se fundieron en un abrazo. Pomponazzi se sonó la nariz con una servilleta mientras que el dux resollaba sin poder contenerse en el cuello de su chaqueta. Luego ambos se dirigieron cojeando hacia la puerta, gimoteando y sosteniéndose mutuamente, como dos inválidos debilitados por la melancolía. Una vez que abandonaron el comedor, las criadas y yo rompimos a reír a mandíbula batiente. El ojo marrón de la Duquesa Fea parpadeó una vez y oímos unas risas apagadas que procedían de detrás de la pared.

Más tarde, esa misma noche, llevé una copa de almíbar de jengibre a la alcoba del dux para asentar el estómago del anciano. Al día siguiente, un deprimido profesor pudo regresar a Padua con los ojos hinchados y enrojecidos. El chef oyó que el hombre se había marchado sin haber sufrido daño alguno, y dijo:

—*Bene*. —Pomponazzi podía ser un necio, pero sus debates en Padua había contribuido a abrir mentes—. Hacemos lo que podemos —añadió.

Lamentablemente, el chef no debería haber hecho nada.

El libro de N' bali

Pensándolo bien, supongo que los acontecimientos que se sucedieron después de esa cena no fueron sólo culpa del chef por haberse entrometido, sino también mía por haberle hablado a Marco acerca de ello. Ahora lo entiendo, pero en aquel momento pensé que nos reiríamos juntos ante el espectáculo del dux y su erudito invitado llorando como bebés y babeando sobre sus natillas. Hacía más de un mes que no veía a Marco, lo evitaba tanto a él como a Francesca a causa de sus exigencias, pero pensé que una historia divertida podría aliviar la tensión entre mi amigo y yo.

Un sábado le llevé a Marco unos cuellos de pollo hervidos que había pescado en el caldero —no tenían mucha carne, pero estaban bien sazonados—, y mientras chupaba uno de los pequeños huesos redondos, lo entretuve contándole la historia de Pomponazzi.

—Deberías haberlo visto, Marco. Las criadas aún se ríen.

Marco dejó el hueso de pollo.

—¿Llorando sobre un capón?

—Berreando como bebés, aullando como gatos, con la cara cubierta de natillas y confitura.

—Eso suena sospechoso.

—Fue muy divertido.

—No. Es como todo lo demás relacionado con el chef: sospechoso.

Marrone. Qué fastidio.

—Marco, ¿dónde está tu sentido del humor? La comida cambió su estado de ánimo, ¿y qué? El chef tiene hierbas que pueden producir ese efecto.

—Tu chef tiene algo más que hierbas. Tiene opio.

—Para la sopa.

—Tonterías. —Marco no se daba por vencido—. Está tramando algo.

—*Oh, Dio.* —Marco ni siquiera había esbozado una sonrisa con la historia del dux y su desconsolado invitado—. El chef utiliza recetas para proteger a ciertas personas.

—¿Ciertas personas? ¿Quieres decir que el chef elige a quién proteger y a quién sacrificar?

Esa pregunta me permitió hacer una pausa. Muchos de los invitados del dux acababan encerrados en las mazmorras y sólo en contadas ocasiones una comida alteraba el curso de los acontecimientos. Ferrero quería que Pomponazzi siguiera

propagando sus alocadas idea pero, en otra ocasión, después de que el dux hubo enviado a las mazmorras a un famoso falsificador, el chef murmuró: «¡Por fin!».

— El chef sabe muy bien lo que está haciendo.

— Oh, estoy seguro de que sí. Estoy seguro de que sabe muchas cosas.

No me gustaba nada el tono conspirativo de Marco.

— Olvídate de una vez de este asunto, ¿quieres?

— Jamás.

Esa noche me tendí en mi jergón de paja, acaricié a *Bernardo* y escuché la música y las voces que llegaban de la calle. Concentré mis pensamientos en las puntas de los dedos de Francesca sobre mi cara y, finalmente, conseguí dormirme, pero mi sueño fue ligero e inquieto. En las primeras horas de la madrugada, medio despierto por un sueño en el que Francesca aparecía cubierta sólo con su camisa, busqué a *Bernardo*, pero mi mano sólo tocó la arpillera de mi jergón. Las calles estaban silenciosas y en el dormitorio resonaban los ronquidos. Pasé la mano por el jergón y luego abrí los ojos.

— ¿*Bernardo*?

Se había largado.

Me senté, me froté los ojos y luego me puse los pantalones. Recorrí descalzo el dormitorio, susurrando:

— Psss, ¿*Bernardo*?

Encontré la puerta abierta, pero eso era algo habitual. A menudo, el último criado en llegar a la cama estaba demasiado cansado para cerrarla bien. Al salir al descansillo de la escalera volví a llamar: «¿*Bernardo*?». Bajé un par de escalones y lo vi, a medio camino de la escalera, agazapado como una pelota de piel gigante. Me miró y parpadeó.

— ¿Qué ocurre? —le pregunté—. ¿Has oído algo?

Bernardo se deslizó escalera abajo y yo lo seguí.

Cuando estaba a punto de llegar al pie de la escalera oí un ruido. ¿Una puerta que se cerraba? ¿Una cerradura que se abría? Me acerqué en silencio y eché un vistazo a la cocina a oscuras. Una lámpara de aceite colgada por fuera de una de las ventanas crujía y se balanceaba por el viento, y arrojaba una luz débil e intermitente sobre una figura que se movía en dirección a la puerta trasera. Atravesé la cocina de puntillas y me abalancé por detrás. Lanzó un grito y ambos caímos al suelo. Cuando estaba levantando el puño para golpear al intruso, éste dijo:

— ¡Luciano!

— ¿Marco?

Marrone, era temerario.

— Quítame las manos de encima, cabeza de repollo.

— ¿Qué estás haciendo aquí?

— Lo que tú no harás.

Marco metió la mano debajo de su camisa y sacó un pequeño bulto de tela. Lo abrió sobre uno de los tajos para mostrarme lo que había robado del armario del chef: unas cuantas hojas secas, una flor marchita, una semilla y una vaina. Había esparcido un polvo y algunas hierbas machacadas en dos pedazos de pergamino y los había cerrado por los extremos. No eran más que hierbas y especias y, para ocultar mi alivio, mantuve la cabeza gacha y toqué las hojas secas.

— Eres un nabo. ¿Qué piensas hacer con todo esto?, ¿preparar la cena?

—Se lo llevaré a la Abisinia mañana. Descubriré qué es lo que está tramando tu chef. Y le preguntaré a ella si sabe dónde está Rufina.

Marco parecía patéticamente esperanzado.

—¿La Abisinia? ¿Y cómo le pagarás?

Marco se palmeó el bolsillo y señaló con la cabeza hacia la alacena de las especias. Había cogido dinero de la caja de plata de la que yo le había hablado.

—*Oh, Dio*, Marco...

—Dijiste que nadie echaría de menos unas monedas.

Supe de inmediato que no podía permitir que fuese solo a ver a la Abisinia. Marco sólo había robado hierbas y especias, pero yo temía los vuelos que podía emprender la fantasía de mi amigo. Está en la naturaleza humana ver lo que se quiere ver y oír lo que se quiere oír. Tenía que proteger al chef.

Aun cuando hubiera querido buscar consejo, no podía hacerlo; al día siguiente era domingo, el día libre del chef, y tenía que manejar a Marco sin ayuda.

—Esto es una locura —dije—. Pero siento curiosidad por la Abisinia. Iré contigo.

Marco sonrió.

—Sabía que me acompañarías, cabeza de repollo. Vendré a buscarte por la mañana. Guárdame algo para el desayuno.

Me dio una palmada en la espalda y luego se marchó por la puerta trasera.

Después de haber servido el desayuno para el dux, le dije a Pellegrino que me iba a misa. Me reuní con Marco en el patio trasero y le dí una rebanada de pan cubierta de sardinas. Lo observé mientras lo devoraba casi sin masticar y luego echamos a andar a través del Rialto, en dirección a las calles escondidas de Venecia. Cuando llegamos al barrio circasiano, ese colorido distrito con su población nómada y cambiante, nos detuvimos frente a un restaurante y alzamos la vista hacia las cortinas de gasa fina que se agitaban en las altas ventanas abovedadas de la Abisinia.

Los rumores decían que N'wali era la hija de una mujer Abisinia y un marinero italiano. El marinero había traído a N'wali y a su madre a Venecia y las había dejado con los circasianos. El hombre volvió a hacerse a la mar y, como solía ocurrir, nunca regresó. Después de que su madre muriera, N'wali se quedó con los circasianos porque, al igual que ellos, se resistía a la asimilación.

A diferencia de ellos, sin embargo, no tenía reputación de embaucadora o ladrona. Algunas personas llamaban gitanos a los circasianos y los despreciaban por vivir en los márgenes de la sociedad, aislados y obedeciendo sólo sus propias leyes. Pero incluso en esa población marginal, N'wali era un caso aparte, porque era reconocida como uno de los verdaderos *adepti*, aquellos que poseen poderes auténticamente sobrenaturales en sus manos. Se decía que tenía el poder de curar y de saber sólo a través del tacto.

Caminamos a través de la bulliciosa multitud que llenaba el restaurante circasiano, nos abrimos paso a través de los olores a gulasch sazonado y a fuerte vino de ámbar y nos maravillamos ante la música disonante y el lenguaje en *staccato*. Cuando llegamos a la modesta habitación de N'wali, con sus altas ventanas y su agradable fragancia a madera de sándalo, la sensación fue de haber realizado un viaje del caos a la calma.

N'wali estaba sentada en el suelo con la espalda recta y las piernas cruzadas. Era calva y tenía la piel color miel, con unos miembros largos y delgados y una perceptible tristeza en sus movimientos lánguidos. Llevaba sandalias de cuerda, collares de madera y hueso, brazaletes de oro y diminutas campanillas de oro alrededor de los tobillos. Su nariz era fina, tenía la boca bien delineada y unos ojos paganos. Sus pechos pequeños estaban apenas cubiertos por una sencilla tela roja que se envolvía alrededor de su cuerpo delgado y pasaba por encima de un hombro. Tenía una voz suave y pastosa y hablaba el veneciano con un acento melodioso. El abisinio había sido su primera lengua.

La fragancia a madera de sándalo procedía del aceite con el que se frotaba el cuerpo en un esfuerzo por parecerse más a su madre, la verdadera y legítima Abisinia. Su tristeza era consecuencia de una comprensión de su *mingi*, la palabra Abisinia para nombrar toda la mala suerte del mundo. El *mingi* de N'wali era tener su sangre Abisinia pura diluida por la sangre italiana de su padre. Su madre le había enseñado a mantenerse alejada de las influencias negativas que la rodeaban, por miedo a que afectaran su espíritu abisinio y la dejaran en la misma situación que a un veneciano.

Jamás se la veía en público, y su habitación estaba decorada sólo con los escasos objetos que su madre le había dejado: una estera tejida, una tela amarilla brillante que cubría el asiento tapizado que había debajo de las ventanas, una piel de vaca extendida sobre una pared, una calabaza lustrada en la que se podía comer y una copa hecha con el cuerno de un novillo. Sobre una mesa baja y de patas torcidas había una colección de figuras talladas en madera oscura que mostraban las partes íntimas con sorprendentes detalles.

N'wali conservaba dos gatos vigilantes, uno blanco y el otro negro, que la miraban cuando les hablaba. Algunos decían que los gatos entendían sus palabras y la obedecían. Nadie había dicho nunca nada semejante de mis conversaciones con *Bernardo* o acerca de los melosos discursos del dux a sus mascotas, pero las palabras tenían un significado especial cuando eran pronunciadas por un *adeptus*.

Todo lo relacionado con N'wali era diferente. Ella no participaba de ninguna de las prácticas de las brujas o de los circasianos: no disminuía la intensidad de la luz con pesados cortinajes, no había hechizos, ni brebajes o pociones misteriosos. Cuando entramos en su fresca habitación nos hizo señas de que nos acercáramos y dijo «Venid, sentaos junto a mí», como si nos hubiera estado esperando.

Nos sentamos en la esterilla que había en el suelo. Marco me miró y dijo:

—Primero Rufina.

—Claro, Marco —asentí.

—¿Puedes decirme cómo encontrar a mi hermana? —preguntó.

N'wali abrió su larga mano al tiempo que decía:

—Mi madre me dijo que la gente no valora aquello por lo que no paga.

Marco sacó las monedas del bolsillo y las colocó en la estrecha palma de su mano. N'wali las deslizó dentro de un cuenco de madera, donde resonaron contra otras monedas procedentes de muchas naciones.

—Has robado ese dinero —dijo ella.

Marco se quedó boquiabierto.

—No...

—No es asunto mío. Mi madre me dijo que no soy responsable de lo que hagan los demás. Sólo soy guardiana de mis actos.

Marco y yo dejamos escapar el aire.

—¿Mi hermana? —insistió él.

N'ali cerró los ojos y en su rostro se dibujó una expresión de tristeza.

—Tu hermana y tu madre están juntas.

—¿Dónde?

Ella lo miró con pesar y negó con la cabeza.

Marco pareció dolido y luego furioso.

—Si no lo sabes, sólo tienes que decirlo.

—No lo sé.

Vi mi oportunidad.

—¿Lo ves, Marco? Esto es una pérdida de tiempo.

—¡No! Ya he pagado. —Marco sacó el pequeño bulto de tela del interior de su camisa y lo colocó delante de ella—. Aquí tienes —dijo—. ¿Hay algo en esta tela que sea mágico?

N'ali sonrió, una sonrisa amplia y generosa.

—Por supuesto que sí —dijo—. Todo es mágico en este mundo aromático.

—Pero ¿qué clase de magia? —La forma en que Marco tensó los hombros me indicó que estaba asustado—. ¿Para qué se usan?

—Sólo dinos que son —intervine—. Eso será suficiente.

Marco me dirigió una mirada de advertencia.

N'ali deslizó los dedos sobre las hojas, la semilla, la vaina y la flor marchita, luego alisó los extremos de los pequeños paquetes de papel y tocó el polvo granuloso que contenían. Apoyó las palmas de las manos sobre la tela abierta y cerró los ojos. Un minuto después dijo:

—¿Por qué me preguntáis lo que ya sabéis?

—Pero no lo sabemos. —Marco frunció el ceño—. Por eso estamos aquí.

N'ali me estudió hasta que me revolví sobre la esterilla.

—Entiendo —dijo. Recogió una de las hojas, se la pasó por debajo de la nariz y declaró—: Valeriana. Calma los nervios, hace que olvides tus problemas. Por supuesto, si tomas demasiada, te olvidas de todo de un momento para otro.

«Salsa de nepentes.»

Cogió la otra hoja y dijo:

—Beleño. Una pequeña cantidad es buena para tranquilizar a los niños inquietos. Pero demasiada puede lastimar el corazón y provocar una profunda melancolía.

«Pomponazzi y el dux llorando sobre su postre de natillas.»

Luego agitó un dedo despectivo señalando la flor marchita.

—Hibisco. Algunas personas dicen que es un afrodisíaco. —Contuve el aliento—. Pero no es más que una flor. Algunos la emplean para hacer té.

—¿Estás segura? —pregunté.

Ella me miró con expresión divertida.

—Tú tienes quizá catorce años... ¿quince?

—Algo así.

N'ali echó la cabeza hacia atrás y bajó los párpados; una risa profunda y ahogada surgió de su pecho.

—Tienes razón, es un afrodisíaco. Come hibisco y harás el amor una y otra vez.

En la poción del chef no había hibisco. Me pregunté si tal vez había sido una receta incompleta. Quizás ésa fue la razón de que las cosas no salieran bien con Francesca.

N'wali cogió la semilla en una mano y la vaina en la otra.

—Café y cacao —dijo—. Vienen del Nuevo Mundo. Con ellos se pueden preparar bebidas estimulantes y confituras pecaminosamente deliciosas.

«Behaim diciendo que la salsa era deliciosa como el sexo.»

N'wali tocó entonces el polvo con la punta del dedo y su rostro se ensombreció.

—¿Qué ocurre? —preguntó Marco.

—Opio. Esto os aliviará el dolor y os proporcionará sueños felices.

Marco insistió:

—El opio nunca se usa para cocinar, ¿verdad? Es una droga, ¿no es cierto?

—Por supuesto que es una droga. —N'wali hizo un gesto en dirección a las hierbas extendidas ante ella—. Todas estas cosas son drogas.

—Lo sabía. —Marco empujó los otros papeles hacia ella—. ¿Qué es esto?

Ella se persignó.

—Esto es agotador.

«Bien —pensé—, está ansiosa por librarse de nosotros.»

Marco señaló las monedas que había en el cazo de madera.

—Te hemos pagado.

N'wali agitó la mano hacia el paquete.

—Eso es amaranto.

—¡Lo sabía!

Marco golpeó la mesa con tanta fuerza que los ídolos brincaron.

—¡Cómo te atreves! —exclamó N'wali, y esparció nuestras hierbas con un violento movimiento de su largo brazo.

Marco gateó tras ellas, pero todo había desaparecido en la esterilla tejida, excepto la vaina de cacao.

—¿Qué has hecho? —susurró.

N'wali movió la cabeza de un lado a otro como si estuviese aflojando el cuello.

—Sé lo que pensáis —dijo—. Come amaranto y vive para siempre. Mi madre me contó esa leyenda y muchas otras: la puerta de Alejandro, la fuente de la eterna juventud, salamandras que viven en el fuego y el rey sacerdote, Preste Juan⁴. —Lanzó una risa despectiva—. Él no era nada al lado de la reina Eylouka. Mi madre me lo contó todo. Ella conocía la existencia de ese libro mucho antes de que se comenzara a hablar de él en Venecia.

Me puse tenso.

—Mi madre me habló de muchos libros, así como de los tontos y de los bribones que los buscan. —Señaló a Marco con un dedo largo y fino—. Tú quieres oro. —Luego me señaló a mí—. Tú quieres amor. Ambos creéis que ese libro puede satisfacer vuestros deseos.

Marco se puso en pie de un salto con ambos puños apretados a los lados del cuerpo.

⁴ Preste Juan de las Indias o Presbítero Juan, legendario sacerdote y rey cristiano que unas veces aparecía como rey de Abisinia y otras como rey de Tartaria. (N. del T.)

—¿Qué es lo que sabes de ese libro?

Me coloqué entre él y N'wali.

—Ella no sabe nada. Nadie sabe nada.

N'wali alzó la vista hacia mí y dijo:

—No hagas eso. —Agitó una mano indolente hacia mí—. Sabes que tu maestro tiene el libro.

Oh, Dio. El chef nunca lo había reconocido abiertamente, pero yo lo sabía. Lo había sabido durante mucho tiempo, tal vez desde que estuvimos en Roma, pero no estaba preparado para admitirlo de un modo tan brusco, y mucho menos delante de marco.

Él se volvió hacia mí y me clavó en el suelo con la mirada.

—Tú lo sabías —dijo.

No era una pregunta, sino una acusación. Ambos nos miramos.

—Nunca debéis mirar a nadie directamente a los ojos de ese modo —dijo N'wali—. Algunas personas tienen el poder de matar con una mirada.

—Tú lo sabías —repitió Marco.

Yo no tenía respuesta.

La mujer descruzó las piernas y se puso en pie con un movimiento elegante. Extendió la mano y tocó mi marca de nacimiento. Yo retrocedí, pero ella recorrió su contorno suavemente con las puntas de dos dedos.

—*Mingi* es el nombre que se da a la mala suerte que sobreviene a los hombres —declaró—. Hay algunas cosas que traen mala suerte con toda seguridad: gemelos, dientes torcidos y marcas de nacimiento.

Un terrible escalofrío me recorrió la columna vertebral y aparté la cabeza de su mano. Ella sonrió con generosidad.

—No pasa nada. Tu *mingi* puede ser vencido con un sencillo sacrificio. Alguien debe morir, pero no te preocupes, alguien lo hará. Sólo tienes que esperar. Mi pueblo dice que la paciencia convierte la leche en mantequilla.

Yo tenía la boca seca, pero N'wali se limitó a sentarse y apoyó las manos en su regazo con las palmas hacia arriba. Se quedó completamente inmóvil y su cabeza rapada y brillante balanceándose sobre su cuello delgado y la mirada desenfocada, la viva imagen de una serenidad de otro mundo.

Marco y yo retrocedimos. Cuando llegamos a la puerta, N'wali alzó una mano y dijo:

Todo estará bien. Alguien morirá.

Marco y yo cruzamos la puerta juntos y bajamos a toda velocidad la escalera. Al llegar abajo, siseó:

—Tú lo sabías.

—Marco, no lo entiendes.

—Entiendo que eres un embustero.

—Deja que...

—Voy a quitarle ese libro. Y no intentes detenerme.

—Marco, escucha...

Pero pasó junto a mí y desapareció entre la multitud de circasianos danzarines.

Mientras atravesaba el restaurante, seguía oyendo la voz de N'wali en mi cabeza: «Alguien morirá». Mis pensamientos fueron interrumpidos por un pinchazo en la

nuca, esa sensación inconfundible de que alguien te está observando. Me volví y descubrí a Giuseppe, que me miraba desde una mesa situada en un rincón. ¿Qué estaba haciendo él en un restaurante circasiano? Era una de esas personas que llamaban «gitanos» a los circasianos y luego escupían. Me miró directamente a los ojos y recordé la advertencia de N'wali acerca de matar con la mirada. Me volví, pero ya era demasiado tarde.

El libro de la inmortalidad

Al día siguiente me debatí pensando en la forma de abordar ese tema con el chef. Mi preocupación era obvia. Durante toda la mañana, el chef Ferrero había repetido su admonición más común: «Presta atención». Ese día estaba tan distraído que me golpeó varias veces con esa frase como si de un palo se tratara. Me sentí agradecido cuando llegó la pausa del *panino* a media mañana. Me llevé el pan y el trozo de jamón al patio y me senté a comer con la espalda apoyada en la bomba de agua. Cuando estaba terminando de lamer la sal y las migajas de los dedos, el chef salió de la cocina y se acercó a mí.

—Muy bien, ¿de qué se trata? ¿Es esa chica otra vez?

—No, maestro. —Me limpié la boca con el dorso de la mano y mascullé—: Ha ocurrido algo nuevo. Me temo que podría haber problemas.

—Ya hay problemas. —Se inclinó hacia delante con las manos en las rodillas—. Pero, según mi experiencia, a menudo los problemas traen consigo una oportunidad.

—Hay soldados por toda Venecia y todo el mundo está bajo sospecha. Lo siento, pero no veo ninguna oportunidad en eso.

—Es la oportunidad de practicar un método indio para la preparación de un menú.

—¿Menús?

«*Marrone* —pensé—, mi maestro es demasiado obcecado.»

El chef se agachó junto a mí.

—Un maestro indio llamado Deviprasad separó la comida en tres clases: vegetales de raíz, que poseen la cualidad de la inercia; carnes y pimientos, que promueven la excitación, y frutas y vegetales frescos, que son etéreos. Cada menú debe crear un todo equilibrado. Demasiados alimentos de una clase pueden desequilibrar toda la comida.

Extendí las manos.

—¿Y eso qué tiene que ver con nada?

—En tiempos de incertidumbre debemos mantenernos tan nivelados como una comida equilibrada; no debemos volvernos demasiado apáticos, demasiado excitados ni demasiado distraídos. Deviprasad instruyó a sus aprendices para que fuesen pacientes y vigilantes.

—Pero...

¿Has oído lo que acabo de decir? Pacientes y vigilantes; eso significa prestar atención.

La paciencia y la vigilancia estaban bien, pero él no sabía nada de N'wali.

—Maestro —pensé que lo mejor era ir directamente al grano—, fui con mi amigo Marco a ver a la Abisinia.

El chef se presionó el pulgar y el índice contra los ojos.

—¿Por qué?

—El sábado por la noche Marco entró por la fuerza en la cocina. Yo lo sorprendí, pero él ya había robado algunas cosas de vuestra alacena. Vos no estabais aquí el sábado y Marco se las iba a llevar a N'wali conmigo o sin mí. Lo conozco muy bien y pensé que podía manejarlo. Quería protegeros.

—¿Qué me estás diciendo?

—Maestro, N'wali le dijo a Marco que vos teníais el libro. ¿Cómo podía saberlo?

El chef se encogió de hombros.

—Esa mujer es un *adeptus*.

—Ella dijo que alguien iba a morir.

—Tonterías. Eso es como decir que saldrá el sol.

El chef no parecía comprender la gravedad de la situación.

—Estoy preocupado por lo que Marco podría hacer.

—¿Marco? —Los ojos del chef se entornaron en un gesto divertido—. Hay amenazas más serias que tus amigos, ¿no crees?

—Pero...

—Mira, aprecio que trataras de protegerme, pero no puedes controlar todas las situaciones. —El chef apoyó una mano sobre mi hombro—. Necesitas aprender a mantener la calma en épocas peligrosas. Reúnete conmigo esta noche en la cocina. Tarde, después de que todos se hayan acostado.

Esa noche bajé los escalones descalzo. La escalera estaba oscura y en silencio, y me detuve a medio camino sólo porque todas las cosas clandestinas provocan cierta vacilación. En la cocina, el chef estaba sentado a su escritorio dentro de un círculo de luz amarilla, como un charco de mantequilla fundida, con la cabeza inclinada sobre uno de sus libros de cocina.

—Estoy aquí —dije.

Alzó la vista.

—Ya veo. —Me indicó que me acercara y empujó una silla, de modo que nos sentamos el uno frente al otro—. Luciano —comenzó—, tú sabes acerca de mis escritos secretos.

—Sí, maestro, el libro.

—Bien, hay muchos libros. Pero tengo un libro de recetas, que son las herramientas del maestro. Esas recetas son un código para el conocimiento que nos ha llegado desde diferentes épocas y lugares.

—Sí, maestro.

—Hay una en particular que puede ser interpretada erróneamente con facilidad, pero su mensaje es muy importante.

—Sí, maestro.

El chef esbozó una media sonrisa extraña.

—Se trata de un *soufflé* preparado con amaranto. Algunos creen que el amaranto se ha extinguido, pero no es así, como pudiste ver en el sótano de los vegetales; sólo es difícil de encontrar, y muy caro. El amaranto le da al *soufflé* un agradable sabor a nuez, pero tiene una reputación exagerada y la receta ha inspirado fábulas de inmortalidad.

—Pero la inmortalidad no existe. —Estaba confuso—. ¿Verdad?

—No en el sentido en que se la entiende habitualmente.

—¿Qué significa eso?

—Todos morimos, pero todos dejamos algo atrás. Alcanzamos la inmortalidad transmitiendo el conocimiento. —El chef se inclinó hacia delante hasta que quedamos casi nariz contra nariz. Advertí nuevas líneas en su rostro e hinchazón alrededor de los ojos, pero parecía satisfecho consigo mismo—. El *soufflé* enseña la locura de buscar la inmortalidad. La vida es muerte. Un momento surge y muere. No hay nada salvo el presente, y no puedes aferrarte a él: sólo puedes estar en él. Un *soufflé* despierta conciencia del momento. No obliga a apreciar el ahora, rico y fluido.

Me rasqué la cabeza.

—¿Un *soufflé*?

—*Ecco*, mira esto.

Empujó un libro de cocina raído a través de la mesa. La cubierta estaba confeccionada con una piel de calidad inferior, desgarrada y manchada por el uso descuidado. Las hojas estaban rasgadas y pegadas y trozos de pergamino sobresalían aquí y allá. A medida que el chef pasaba las páginas vi entradas escritas por muchas manos diferentes. Las letras parecían adoptar una multitud de extrañas configuraciones y algunas se parecían a las que había visto escritas en las puertas del barrio judío. Aproximadamente a la mitad del libro, el chef lo hizo girar para que quedase delante de mis ojos. La página que señalaba era encantadora: el pergamino atezado por los años, los bordes embellecidos con pan de oro, la escritura fluida. Exquisitas enredaderas y flores decoraban cada rincón de la página.

—Aquí está —dijo— El *soufflé* de amaranto. *Bellissimo*, ¿eh?

—¿Éste es ... el libro? —pregunté.

—Sí. —El chef miró la página y su expresión se volvió abstracta—. *Madre di Do*. El mero hecho de pensar en la inmortalidad me cansa. —Exhaló un largo suspiro—. ¿Sabes?, uno de los escritos prohibidos llama al despertar espiritual el «elixir de la inmortalidad». Tal vez ahí comenzó todo este asunto de la inmortalidad.

—Esperad. ¿Éste *es* el libro?

—¿Qué ocurre? Tú sabías que lo tenía.

—Pero está tan raído... Y está aquí, en la cocina. ¿A la vista de todos? ¿En vuestra estantería?

—Sí. Oculto a la vista de todos. Es la mejor manera de esconder las cosas. Ésa es una de las ventajas de ser el chef: mis libros sólo me interesan a mí. Todo el mundo busca un libro raro y bello, una cubierta de cuero aceitado y páginas ilustradas, cuidadosamente conservado y bien oculto en un monasterio. Eso sería demasiado obvio. Nosotros los Guardianes, tomamos el conocimiento que encontramos, lo codificamos en forma de recetas y lo pasamos. Este libro es un manual de enseñanza.

—O sea, que éste es el libro.

Marrone.

El chef se levantó.

— Ven, Luciano. Ahora aprenderás algo.

Se dirigió a la mesa que estaba delante del horno de ladrillos de Enrico y escogió una escobilla.

— Debes entenderlo, los *soufflés* tienen que ver con la técnica — dijo.

— Pero ¿por qué vamos a hacer un *soufflé*? ¿Qué pasa con los evangelios gnósticos, Borgia, Landucci, Marco y N'ali?

— Los Guardianes siempre han vivido con la amenaza de ser descubiertos. Por eso es necesario que cultives la paciencia y la vigilancia, y para ello debes estar completamente presente. *Allora*, prepararemos un *soufflé*. — Volví rascarme la cabeza. — *Ecco*. Presta atención. Un *soufflé* es algo mágico. Se eleva desde la sartén como una nube dorada y tiene una naturaleza efímera.

— ¿Una qué?

— No dura, Luciano..., igual que la vida. Eso es lo que lo hace precioso.

El chef mezcló mantequilla dulce, crema de leche, amaranto, harina, varias clases de queso, huevos, una especia marrón y luego añadió una pizca de sal y un grano de pimienta blanca.

— El amaranto le da un sabor muy agradable — dijo —, pero el viejo simbolismo ha provocado confusión. Olvida todo eso; no es más que un grano raro. Un sabor encantador. Ahora prepara el fuego: muy bajo y estable.

El chef Ferrero casco los huevos con una sola mano, dejando caer las claras en un cazo y las yemas en otro, y luego los puso a un lado. Me dio un mortero y una maza para que moliese la sal y la pimienta. Mientras lo hacía hasta convertirlas en polvo, me dijo:

— Muy fino. Sin terrones. La atención a los detalles es lo que marca la diferencia.

Rallé los quesos mientras el chef mezclaba la mantequilla derretida, el amaranto y la harina en una sartén, formaba una masa y colocaba la sartén en una parrilla elevada encima del fuego. Luego fue añadiendo crema de leche con una mano mientras removía con la otra. Su rostro se enrojeció por el calor y parecía bañado en sudor, pero en ningún momento dejó de batir la mezcla. Después de apartar la sartén del fuego, batió las claras de huevo, salpimentó la mezcla y cogió la especia marrón.

— Nuez moscada — dijo —. Siempre debe haber alguna especia — añadió con una sonrisa.

El chef revolvió los quesos y luego apartó la gruesa mezcla, añadió una pizca de sal a las claras de huevo, sujetó un cazo de cobre bajo el brazo y comenzó a batir con movimientos rítmicos y rápidos. Yo le había visto hacer eso antes y disfrutaba mirando cómo se espesaban las claras de huevo hasta formar una nube esponjosa. Agregó las claras de huevo batidas a la mezcla de quesos y vertió todo el contenido en un molde. Luego lo colocó en la parrilla más alta del horno de ladrillos, al tiempo que decía:

— Con suavidad. Nunca será lo bastante suave. — Se limpió las manos en el delantal y añadió —: Ahora esperaremos. — Gruñí ligeramente ante la perspectiva de tener que esperar —. Gran parte de la vida consiste en esperar. Ayuda si lo haces con buena voluntad.

— Sí, maestro.

Formé una almohada con los brazos sobre la mesa y apoyé la cabeza. La luz del fuego, el silencio, el calor, el aroma, el susurro de las páginas al ser pasadas, todo ello me envolvió en una especie de paz y me dormí. La cocción de un *soufflé* lleva una hora, pero tuve la impresión de que sólo habían transcurrido unos pocos segundos cuando el chef me despertó anunciando:

— *Finito!*

El *soufflé* tenía justo el aspecto que el chef había prometido: una nube dorada que se elevaba mágicamente fuera del plato. Cogió el plato caliente entre dos paños y lo retiró de la parrilla con sumo cuidado. Manteniéndolo nivelado, lo colocó sobre la mesa, retrocedió y exclamó:

— ¡Mira qué *soufflé*!

Parecía un padre orgulloso.

Ambos admiramos la corteza dorada, inhalamos el rico perfume y nos maravillamos ante su arquitectura en forma de cúpula. Entonces, en el centro del *soufflé* apareció un hoyuelo; luego, el hoyuelo se convirtió en un cráter y, a su alrededor, comenzaron a extenderse las arrugas.

— Maestro, se está derrumbando — dije.

— Por supuesto que se está derrumbando. Piensa, Luciano, que este *soufflé* ya no volverá a elevarse, y tú lo has visto. Si no hubieses prestado atención, te lo habrías perdido. — Meneó la cabeza —. Uno de los rumores más absurdos que he oído es que el añadido de amaranto impide que se desmorone. Como si eso lo hiciera mejor. — Hizo un gesto ampuloso hacia el *soufflé* encogido en el plato—. Temporalidad. Exquisito, ¿no?

Hice un esfuerzo por comprender algo que me llevaría toda la vida.

El chef me dio una cuchara, pero antes de que las hundiésemos en el *soufflé*, dijo:

— Aquí, en este momento, sólo estamos nosotros y el *soufflé*. El tiempo es siempre ahora; sólo tenemos que habitarlo. ¿Puedes hacerlo?

— Creo que sí, maestro.

— *Bene*. Ahora comeremos. — Abrió la delicada corteza y sirvió una ración para cada uno. Me ofreció un plato y una sonrisa—. Disfruta de la crujiente simplicidad del momento, Luciano.

El *soufflé* era ligero y delicioso. El primer mordisco estalló dentro de mi boca y me entregué al sabor suave y la textura sedosa; el amaranto, en efecto, le proporcionaba un rico matiz a nuez. El segundo bocado cubrió mi lengua de sensualidad y mis preocupaciones se esfumaron. El chef estaba en lo cierto: vivir plenamente el presente no permitía que ninguna otra cosa interfiriese. El *soufflé* me consumió.

Cuando el último bocado se deslizó a través de mi garganta, el chef Ferrero sonrió.

— ¿Sabes, Luciano? — dijo —, a veces creo que los rumores acerca de la alquimia también pudieron comenzar con este *soufflé*.

— ¿Debido a su color dorado?

— No. Porque una vez has aprendido a vivir en el presente eres tan rico como cualquiera puede serlo. Debemos abrazar cada momento.

— ¿Incluso los malos?

— En especial los malos. Son los malos momentos los que nos muestran quiénes somos en realidad.

Mientras lavaba los platos y recogía la cocina pensando en mi lección, el chef fue hasta su escritorio y estudió con detenimiento su libro. El lomo estaba roto; algunas de las páginas estaban casi transparentes por el uso, mientras que otras eran tan frágiles que crujían al volverlas. El resto estaban sueltas, arrugadas, manchadas, desgarradas... Era evidente que el libro había circulado intensamente durante muchos años, lo habían revisado y ampliado sin cesar. Se me ocurrió entonces que el libro debía de haber crecido de manera considerable a medida que pasaba por incontables manos a lo largo de los siglos. Cuando acabé con los platos, me senté con el chef junto al escritorio.

— ¿Qué contenía el libro original? — pregunté.

El chef se reclinó en su silla.

— Originalmente no había un libro, sólo rollos de pergamino. Algunos creen que aún quedan rollos por descubrir en cuevas del desierto. — Pensó por un momento —. Es posible. Los desiertos secos y calientes conservan muy bien las cosas. Algunos escritos afirman que en Egipto hay tumbas reales donde aún se conservan reyes muy antiguos, junto con pilas de oro e incluso algunos de sus esclavos.

— *Marrone.*

— Nuestra tradición comenzó con un grano de conocimiento que una persona quería destruir y otra persona quería salvar. Algún erudito taimado enrolló un pergamino controvertido, lo metió dentro de una tinaja de arcilla y lo escondió en una cueva. Otros siguieron su ejemplo, y la costumbre, junto con el cuerpo de conocimiento, creció como la espuma. Con el tiempo, algunos eruditos organizaron sus esfuerzos y convinieron en incluir conceptos en las recetas para poder transmitir el conocimiento de una generación a otra en forma de lecciones de cocina. Conservamos lo que tenemos y también añadimos las nuevas ideas que salen a la luz, como tú hiciste con tu tarta de queso. Ése será un buen añadido a nuestro libro, y no me sorprendería que se convirtiera en uno de los favoritos.

»Algunas recetas, por supuesto, son más valiosas que otras. Si yo tuviera que elegir, supongo que seleccionaría aquellas que considerara más importantes, como los evangelios gnósticos y las cartas de Roger Bacon. Pero hacerlo sería como separar las hojas de una alcachofa hasta llegar al corazón, y sería una verdadera lástima perder todas esas hojas carnosas, ¿no crees?

— Es asombroso — dije —. Pensar que todos estos escritos han sobrevivido a siglos de guerras y política...

El chef sonrió.

— En tiempo de crisis, la gente se vuelve ingeniosa en cuanto a la protección de lo que es importante para ellos. Pero nuestra obligación principal es preservar la tradición y proteger a los Guardianes.

Recreé la imagen fantasmagórica de una larga cola de chefs que se extendía detrás de mi maestro, con sus altos gorros blancos perdiéndose en la Antigüedad, tornándose borrosos y convirtiéndose en capuchas, turbantes y tocados bíblicos. El suyo era un linaje clandestino de chefs que eran mucho más que eso, pues cada uno de ellos había preservado lo que les había sido confiado y lo había añadido a esa colección de conocimientos. Me sentí humilde al pensar que me convertiría en heredero de ese antiguo grupo.

—¿Cómo se maneja, maestro? —pregunté—. Un libro que pasa a través de tantas manos durante tanto tiempo... parece imposible.

—¿Un libro? Eso sería imposible. Y absurdo, ¿no crees? No, cada Guardián posee su propio libro y ninguno es idéntico a otro porque siempre están cambiando y creciendo. Como la vida misma. Cada guardián cuida de su libro hasta que llegue el día en que todas las cosas puedan ser reveladas sin peligro. No importa cuánto tiempo lleve, ninguna semilla alcanza a ver la flor que produce.

La excitación hinchó mi pecho y llenó mi cabeza con un montón de preguntas.

—¿Se conocen los Guardianes entre sí? ¿Hay otros Guardianes en Venecia? ¿Cuántos son? ¿Están por toda Europa? ¿De dónde sacáis vuestro conocimiento? ¿Celebráis reuniones secretas?

—Tranquilo —dijo el chef—. Paciencia y vigilancia son nuestras consignas.

—Pero ¿conocéis a otros Guardianes?

—Cada Guardián conoce los nombres de otros dos Guardianes en diferentes países. Si existe el peligro de que un libro quede al descubierto, debe ser destruido.

—El chef se llevó la mano al corazón—. *Madonna*, qué pensamiento. —Sacudió la cabeza—. Es muy triste, pero ya sucedió en una ocasión. A manos de un chef siciliano llegaron unos diagramas que mostraban cómo fue construida la Gran Pirámide de Gizeh. Estaba trabajando en una elaborada receta que codificaba esa increíble proeza de la ingeniería (oí decir que utilizó enormes cantidades de mazapán) pero, de alguna manera, fue descubierto. Se creía que las pirámides se habían construido para honrar a los dioses y para los rituales paganos, y el chef fue arrestado acusado de hereje. Los diagramas fueron destruidos, pero murió de forma honorable sin traicionar a los Guardianes.

—Maestro, deberíais esconder el libro.

—Tonterías. Éste es el mejor lugar para él. Landucci y Borgia no tienen ninguna razón para examinar un libro de cocina usado y raído. Y se creen demasiado inteligentes para consultar a *adepti* recluidos como N'balli; dejan eso para los campesinos supersticiosos. En cuanto a tu joven amigo, no es probable que alguien crea su historia. En mi opinión, los Guardianes están a salvo por el momento. En cualquier caso, los escritos más importantes, como los evangelios gnósticos, están registrados en múltiples lugares. Las amenazas vienen y van, pero nosotros permanecemos tranquilos y esperamos. —El chef cerró el libro y pasó la mano amorosamente sobre su gastada cubierta—. Muy bien ¿qué es lo que has aprendido?

—Debo prestar atención al momento presente.

—*Bene*. —Me miró fijamente a los ojos y añadió—: Es hora de ser un hombre, Luciano. Basta de juegos con Marco. Cuando el dux muera y los rumores se extingan, debes estar preparado para entregarte a un largo y duro curso de estudio.

—Estoy preparado.

Ese libro me haría merecedor tanto del chef como de Francesca.

Ferrero volvió a dejar el libro en su lugar y dijo:

—Primero aprenderás a leer y escribir... muchas lenguas. Luego estudiarás historia, ciencia, filosofía. —Sonrió—. Pero lo único que verán los demás es que estudias arte culinario.

—Eso es mucho aprendizaje.

—Tú puedes hacerlo. Eres mejor de lo que crees, Luciano. Ahora te impartiré tu primera lección. —Cogió un trozo de pergamino de su escritorio y escribió una palabra—. *Ecco*. ¿Ves esto? Dice «Guardianes». ¿Puedes memorizar las letras y la forma en que están dispuestas para reconocer la palabra cuando vuelvas a verla?

Consideré cada letra por separado y luego el dibujo que formaban todas juntas. Pasé el dedo por debajo de la palabra, haciendo una pausa en cada una de las letras. G-u-a-r-d-i-a-n-e-s. Con la excitación del aprendizaje súbito corriendo por mi columna vertebral susurré:

—*Marrone*, puedo leer.

El chef arrugó el trozo de pergamino.

—No te emociones demasiado. Tienes un largo camino que recorrer.

Lanzó la bola de papel al fuego, donde se volvió negro y desapareció con un crujido, pero yo aún podía ver esa palabra —«Guardianes»— en mi imaginación, la palabra que me salvaría la vida.

El libro del ahora

El chef se pasó la mano por el rostro cansado.

—Es suficiente por una noche. Piensa en lo que has aprendido y hablaremos más cuando él se haya ido. —Levantó los ojos al techo para indicar los pisos superiores donde vivía el dux—. Recuerda, Luciano: éstos son tiempos en los que hay que estar presente y alerta. Practica la lección del *soufflé*. Debes estar aquí, no allí.

Pero era más fácil decirlo que hacerlo, porque luego llegó el tiempo del caos. Para entonces yo llevaba en el palacio más de seis meses y la obsesión del dux se había desarrollado en paralelo a su enfermedad; su búsqueda de la inmortalidad había alcanzado su punto de ebullición. El dux finalmente estaba sucumbiendo a los efectos de la sífilis y, en algunos barrios, las habladorías acerca del libro ocupaban un segundo lugar en las apuestas, después de cuánto duraría el pobre anciano.

—El dux es como un lenguado que lucha por su vida sobre el tajo —decía el chef.

De hecho, sus rufianes recorrían como locos la ciudad mientras los *Cappe Nere* observaban en silencio y practicaban arrestos. Entretanto, los mercenarios suizos controlaban a los *Cappe Nere*. Todos espiaban a todos.

No cabía duda de que Marco y Francesca habían visto los enjambres de soldados y tenían numerosas preguntas que hacer. Por esa razón permanecí cerca del palacio y continué evitándolos a ambos. Antes de dejar los restos de comida para Marco espiaba a través de la puerta trasera para asegurarme de que no estaba allí. No lo echaba de menos (sobre todo desde que había perdido su sentido del humor) pero, oh, Francesca. Para entonces había conseguido reunir veinte monedas de cobre; en pocas semanas tendría dinero suficiente para rescatarla del convento.

Los acontecimientos en el palacio, por suerte, me mantenían ocupado. A medida que la salud del dux se deterioraba, escuchaba a Teresa contarle a Enrico lo que veía en sus aposentos privados. Al parecer, el dux orinaba en los rincones y se sentaba a llorar en el suelo. Teresa, la compañera de chismes de Enrico, había comenzado a visitar la cocina con mayor frecuencia, y ambos solían hablar en susurros junto al horno de ladrillos. En una ocasión, cuando salía, la detuve junto a la puerta de servicio y le pregunté cuánto duraría aún el dux.

—¿Quién sabe? —Teresa parpadeó, muy excitada—. Se pasea por la habitación desnudo y confundido. Las manchas de sus sábanas te harían vomitar. —Hizo una mueca de profundo asco—. Ya no puede faltar mucho. Eso esperamos, al menos.

Me guiñó un ojo y se alejó en busca de más noticias.

Nosotros, en la cocina, nos encontramos preparando comidas para los médicos que visitaban el palacio. El primero de ellos, de la escuela de medicina de Padua, le daba al dux tres dosis diarias de zarzaparrilla. Cuando eso demostró ser absolutamente ineficaz contra la enfermedad, presentó sus disculpas y se trasladó con toda su familia a Milán. El siguiente, un sacerdote romano y médico personal del Papa, le trajo saludos de Su Santidad y el ofrecimiento de administrarle los últimos sacramentos. Fue enviado de regreso a Roma sin agradecerle siquiera sus servicios.

Luego comenzaron a venir desde lugares remotos: un experto en hierbas de París; un profesor de medicina de Frankfurt; un médico inglés que trajo mercurio e hizo que las llagas del dux adquiriesen un intenso color azul, y un venerable anciano de larga barba blanca llegado de Persia que iba vestido de satén morado y portaba incienso y sanguijuelas.

Los rumores decían que la sífilis se la había contagiado una cortesana enviada al dux hacía varios años como presente del magistrado principal de Génova.

— Recuerdo a esa mujer — dijo Teresa —. Una puta gorda.

Su gesto de desprecio denotaba que la mujer enferma debía de haber sido enviada como una broma pesada o por alguna venganza política.

Hablar de venganza me recordó a Giuseppe, quien parecía extrañamente desinteresado en los virulentos cotilleos. Estaba muy ocupado odiándome y, desde mi ascenso, su hostilidad se había convertido en su única obsesión. Cuanto más experto me volvía como cocinero de vegetales, más me despreciaba Giuseppe. Sentía su mirada malvada sobre mí mientras picaba cebollas, mientras salaba las berenjenas, mientras consultaba con Dante sobre el cocido de col. Cuando colgaba un caldero en el hogar para que hirviera, Giuseppe estaba allí, avivando el fuego y murmurando. Me echaba el mal de ojo cada vez que tenía oportunidad y, en ocasiones, dejaba lo que estaba haciendo para pasar junto a mí, me rozaba el ceño y se tocaba un costado de la nariz. Giuseppe era como un caldero a punto de hervir.

Mientras tanto, el dux dejó de aparecer en público. Siempre había sido un comensal alegre y vigoroso, pero ahora sus comidas eran blandas y escasas, sólo caldo desgrasado o unas gachas que le servían en la habitación. A menudo lo veía, encorvado y con los ojos hundidos, ya con aspecto de fantasma mientras vagaba por los cavernosos salones del palacio, con una bata con borde de armiño echada sobre los hombros que caía sobre su cuerpo reducido y se arrastraba tras él como una olvidada elegancia.

Un día llegó al palacio un médico chino y el chef me ordenó que preparara una selección de vegetales, cortados finos y salteados en un cuenco a fuego vivo. Los ingredientes y la preparación de ese plato me resultaban completamente extraños: aceite de sésamo, hongos negros blandos, tacos de cuajada, vegetales verdes y unos brotes transparentes añadidos en el último momento. El chef sirvió la mezcla sobre pescado al vapor y unos finos fideos de arroz en un caldo ligero. El médico chino aportó su propio condimento, un líquido negro fermentado, y comió sirviéndose de dos palillos de marfil en lugar de utilizar cubiertos. Luego escandalizó a las criadas al beber el caldo directamente del cuenco.

Todos los días, el inescrutable médico trataba al dux detrás de puertas cerradas de manera hermética. El pequeño hombre amarillo, que llevaba un largo abrigo de seda decorada con brocados y una trenza negra que surgía de una cabeza por otra

parte completamente calva, suscitaba más de un comentario entre las criadas. Éstas describían un cántico suave en una lengua aguda y tonal, y hablaban de su reverencia a un ídolo de sonrisa afectada, todo lo cual inspiraba interminables especulaciones. Una constante corriente de rumores circulaba por la noche a través de las habitaciones de la servidumbre y mantenía a todo el mundo expectante y ansioso durante el día.

Nadie sabía lo que estaba haciendo el médico chino, pero todos querían descubrirlo. Los criados sabían que el palacio estaba lleno de pasadizos secretos que conducían a las mazmorras y a los orificios que había en las paredes de ciertas habitaciones con el fin de espiar su interior. Las entradas a esos túneles y a los orificios para espiar estaban perfectamente ocultos, y muchos de ellos, sin duda, habían sido olvidados hacía mucho tiempo. Yo sólo conocía la existencia del que se encontraba detrás del retrato de la Duquesa Fea, pero otros criados sabían de muchos más.

Un día, Teresa, intrigada por los tratamientos administrados por el médico chino, llegó a la cocina nerviosa y presa de una gran agitación. Se quedó junto a la puerta de servicio y comenzó a mover su delantal hasta que captó mi atención; luego señaló con un pulgar urgente la puerta que daba al patio trasero. Cuando me reuní con ella fuera, Teresa dijo:

—No puedo soportarlo un minuto más. Tengo que saber lo que está haciendo ese pagano.

—Pero Teresa...

—Hay una puerta.

—¿Una puerta?

—En el salón de los Caballeros. ¿Sabes el nicho de la pared donde se encuentra esa aterradora armadura? Parece hecha para un gigante, ¿no?

Se estremeció dramáticamente.

—¿Qué hay de la puerta, Teresa?

Se alisó el pelo rizado y gris mientras su rostro ajado adquiría la expresión de alguien que posee un conocimiento secreto.

—La puerta que hay detrás de esa armadura conduce a un puesto de espía detrás de la cama del dux. Es un pequeño orificio oculto en las sombras de un mural de flores y frutas. ¿Sabes ese truco que hacen con las pinturas, como la Duquesa Fea?

—Sí, Teresa.

—El dux nunca descubrió ese agujero (está muy bien hecho), y ahora ya está muy enfermo.

—Quieres decir que piensas...

—¡Ohhh, yo no! No podría pasar por allí. —Se dio unos golpecitos en sus labios carnosos—. Tú, Luciano, eres pequeño y veloz. La próxima vez que ese pagano entre en la habitación del dux, yo montare guardia y tú te deslizarás por ese pasadizo y mirarás por el orificio.

Su sonrisa estaba llena de expectación.

¿Sólo entrar y echar un vistazo? Irresistible.

Al día siguiente, tan pronto como el médico chino entró en el dormitorio del dux, una cadena de criadas pasó el mensaje hasta que llegó a Teresa. Minutos más tarde,

en el salón de los Caballeros, ella me dio unos golpecitos en la mejilla al tiempo que me decía:

— Ve con Dios.

Me deslicé detrás de la armadura y busqué cualquier indicio de una puerta en la pared de bloques de piedra. Cuando mis dedos detectaron una ligera corriente de aire que surgía de una grieta sin argamasa, apoyé el cuerpo contra la pared y empujé con el hombro. La puerta cedió con un crujido de piedra contra piedra, y una ráfaga de aire frío y rancio me rozó la cara. Me deslicé a través de la abertura y me sentí aliviado al ver un pesado tirador de hierro del lado interior de la puerta. Seguro de que podría salir de allí, cerré la puerta.

¡Ceguera!

Me envolvió una oscuridad tan absoluta que no podía ver la mano que agitaba frenéticamente delante de mi cara. Extendí los brazos y toqué las paredes frías y labradas de forma tosca a menos de un brazo de distancia a ambos lados.

¡Estaba atrapado! ¡En la oscuridad!

El sudor me humedeció la frente y las axilas; el corazón me golpeaba la garganta. No podía respirar. Así con desesperación el tirador de hierro de la puerta y la entreabrí. Me situé en el estrecho haz de luz y respiré con afán. Cuando mi corazón se normalizó, respiré hondo y me enjuagué el sudor de la frente. Tenía las axilas empapadas y me temblaban las manos. Pensé: «*Marrone*, ni todos los médicos chinos del mundo conseguirían que volviera a cerrar la puerta tras de mí». Miré la amplia espalda de Teresa y me imaginé escabulléndome de regreso a ella, avergonzado y melindroso, reconociendo que no podía meterme en ese túnel. Dudé, incapaz de avanzar y también de retroceder. «*Stupido*.»

Pensé en pedir una vela, pero seguro que había corrientes de aire en ese túnel como en cualquier otro, y la llama podría apagarse y dejarme a ciegas. Miré por encima del hombro con la esperanza de ver una antorcha colgada de la pared, aguardando a ser encendida. No había ninguna antorcha, pero para mi gran alegría la puerta entreabierta me proporcionaba luz suficiente para distinguir las paredes, el suelo e incluso las sombras. Esa luz era más fiable que una vela y la puerta parcialmente abierta era un recordatorio de una vía de escape fácil. Cuando miré el túnel apenas iluminado me sentí como un niño que ha encendido una lámpara en una habitación a oscuras y ha descubierto que no había monstruos acechándolo. Recordé cuando había respirado hondo en el sótano de los vegetales y decidí que podía volver a hacerlo. Di un paso, luego otro, y no pasó nada. Pronto estaba caminando con normalidad.

La luz comenzó a menguar de un modo casi imperceptible y mi respiración se aceleró. Me detuve, cerré los ojos y me recordé a mí mismo que podía dar media vuelta y largarme de allí cuando quisiera. No había ningún peligro, sólo el miedo al peligro. Aquí y ahora me encontraba bien. Controlé el ritmo de mi respiración, luego abrí los ojos y descubrí que la oscuridad total de los ojos cerrados había conseguido que, en comparación, el túnel pareciera más iluminado. Continué avanzando y, cuando la luz se debilitó aún más, cerré los ojos otra vez para acomodar la visión. Pero cuando volví a abrirlos, las sombras habían desaparecido: en ese punto, la oscuridad era la misma tuviera los ojos abiertos o cerrados. Extendí los brazos: las

paredes parecían estar más cerca que antes. No había aire suficiente. Un terror irracional trepó por mi pecho.

—Respira —dije en voz alta.

Pero no dio resultado. Un grito me succionó la garganta y me sofoqué. Me volví para correr hacia la puerta.

Presa del pánico, caí al suelo y mi cabeza golpeó contra la superficie áspera e irregular de la pared. Cuando me levanté, sentí que la sangre goteaba por mis mejillas. Estaba desorientado. ¿Qué dirección era hacia delante y cuál hacia atrás? Eché a correr, aterrado, sin pensar en nada, tropezando y cayendo, levantándome para seguir corriendo, volviendo a caer, jadeando y llorando. Aunque el suelo se elevaba como una rampa bajo mis pies, yo no tenía la claridad mental suficiente como para dar media vuelta y correr en la dirección opuesta. Me olí a mí mismo, el olor al pánico animal.

Entonces vi una luz y parpadeé para eliminar las lágrimas. ¡Sí, un indicio de luz! Corrí hacia ella y el brillo aumentó. Era un orificio para espiar del tamaño de una uva, la parte posterior de otro magnífico trabajo de *trompe l'oeil*. Cuando llegué a él, incliné mi frente húmeda justo encima del mismo y permití que la escasa luz bañara mi cara. No sé cuánto tiempo permanecí allí, jadeando y temblando, pero en algún momento oí que el dux murmuraba algo. Cuando miré a través del orificio en la pared, la habitación se abrió ante mí, con la gran cama ducal a pocos pasos de donde yo me encontraba. Mi respiración se normalizó mientras observaba la chocante escena.

El médico chino estaba inclinado sobre el dux, quien yacía de espaldas en la cama, desnudo como un pollo desplumado. El médico manipulaba una de varias agujas muy finas que sobresalían de las piernas, el pecho y las partes íntimas del dux. La visión era extraña y morbosa, y mi ignorancia hacía que fuese fascinante. Me encogí cuando el chino clavó una aguja en la entrepierna del dux, pero éste no se sintió afectado por lo que parecía ser un procedimiento muy doloroso. Yacía en la cama, murmurando incoherencias como un hombre sumido en un sueño de derrota. El médico cogió otra aguja de una bandeja que había junto al lecho y apuntó con ella a los testículos del dux.

No pude seguir mirando. Me agaché junto al orificio; traté primero de entender lo que estaba viendo y luego tomé conciencia de nuevo del túnel oscuro y temí el largo camino de regreso. Recordé lo que el chef me había dicho en el sótano de los vegetales: el miedo a la oscuridad era miedo a lo desconocido, un miedo irracional a las desgracias que podían materializarse de alguna manera en el aire. Sin fundamento. No era el túnel lo que me atemorizaba, sino mi propia imaginación; mis propios poderes creativos invocando demonios y desastres que estaban al acecho.

Yo ya había atravesado ese túnel. Sabía que allí no había nada y sabía también que las paredes no se juntarían para aplastarme. Era sólo mi miedo, que sacudía unas cadenas imaginarias. Miré a mi alrededor, a la silenciosa oscuridad, y musité:

—No es más que un túnel oscuro.

Dominar el pánico era tan sólo una cuestión de mantener ese pensamiento antes que cualquier otro, cavar profundamente dentro de mí mismo y encontrar la capacidad de mantenerme en el presente y resistir los vuelos de la imaginación. Sólo tenía que impedir que mi mente fuese por delante de mis pies.

«No es más que un túnel oscuro.»

Era necesario que me mantuviera centrado en el momento en lugar de permitir que mi mente saltara hacia delante a un terrible futuro plagado de monstruos y calamidades.

Me habría gustado que el chef estuviera allí para que me preguntara qué era lo que había aprendido. Podría decirle que había aprendido a estar aquí, no allí.

Respiré hondo y dije:

—No es más que un túnel oscuro.

El sonido de mi propia voz me tranquilizó. Me levanté despacio, volví a respirar hondo y comencé a caminar.

«No es más que un túnel oscuro.»

Lo repetí una y otra vez. Mi voz era cada vez más firme y la repetición creaba un ritmo que seguían mis pies. El túnel dejó de existir, sólo estaba el sonido de mi voz y mis pies que avanzaban paso a paso. Mi respiración se aceleró sólo cuando permití que mis pensamientos se apartaran de mi frase talismán. No sabía si el túnel era largo o corto, curvo o recto. Yo caminaba en estado de trance, repitiendo mentalmente las palabras tranquilizadoras, manteniéndome presente en el momento oscuro pero inofensivo.

Después de un tiempo imposible de calcular, una luz tenue comenzó a definir las paredes. Me sentí animado al pensar que me estaba acercando a la salida. ¡Lo había conseguido! Pero cuando vi el intersticio de luz que se proyectaba desde la puerta entreabierta que había más adelante mi concentración desapareció. Dejé de recitar mi mantra y corrí hacia la luz de un modo tan inconsciente que choqué contra el borde de la puerta y la sangre brotó de mi nariz. Con las manos resbaladizas por el sudor, empujé la puerta hasta abrirla de par en par. La luz y el aire me inundaron y me derrumbé junto a las piernas de la gigantesca armadura.

Teresa profirió un pequeño grito y corrió para sacarme del nicho de la pared. Cubrió mi nariz ensangrentada con el delantal, me limpió la cara manchada por las lágrimas y chasqueó la lengua ante la herida que tenía en la cabeza. Cuando me hube recuperado lo suficiente para hablar, hice un relato incoherente de lo que había visto.

—Agujas —dije—. Agujas largas y finas clavadas en el cuerpo del dux. En todas partes, incluso en sus partes íntimas.

Los ojos de Teresa se abrieron como platos mientras escuchaba lo que yo le contaba. Cuando mencioné las partes íntimas del dux olvidó mis heridas y se agitó como un pájaro sobresaltado en su nido.

—¡Ohhh! —Se llevó las manos a las mejillas y exclamó—: ¿Agujas *ahí*? ¡Ohhh!

Abandonó el salón a la carrera y desapareció a través de las altas puertas dobles, ansiosa por compartir su nuevo e indecente cotilleo.

No había duda de que Teresa adornaba las historias —siempre lo hacía— en la forma venerable de todos los cotilleos, y de que éstas se hacían cada vez más lujuriosas a medida que se transmitían de una persona a otra. Pocos días más tarde, Venecia entera contaba los actos bárbaros cometidos sobre la persona del dux: agujas clavadas en sus partes íntimas, sí, pero también en los ojos y debajo de las uñas y en lo profundo del ano. Todo el mundo convenía en que esa sumisión a métodos tan desesperados debía de significar sin duda que el fin estaba muy cerca.

No ayudaba que el dux, que yacía en su cama incontinente y furioso, percibiera la inutilidad de su situación y permitiera que sus alaridos de frustración resonaran por todo el palacio. Con el escaso ánimo que le quedaba, el dux hizo un último y agónico intento de salvarse. Ordenó a sus soldados que registraran cada rincón ilustrado de Venecia y el Véneto y le llevaran todos los libros antiguos que encontraran, absolutamente todos. Los soldados aprovecharon encantados la oportunidad de causar estragos entre la élite erudita de la ciudad porque, ¿quiénes se creían ellos que eran, de todos modos? El dux yacía en su gran cama, ya enterrado bajo los tomos polvorientos que se apilaban a su alrededor.

La ciudadanía en general consideraba la investigación emprendida por el dux como los últimos estertores de un anciano enfermo y confuso, y a los rudos soldados que confiscaban los libros como un inconveniente pasajero, pero deseaban que acabara cuánto antes. Un día, mientras estaba en el Rialto haciendo las compras para el chef, vi a un nutrido grupo de soldados del dux que destrozaban el puesto de uno de los comerciantes sólo porque podían hacerlo. El pobre hombre alzaba sus manos unidas hacia el cielo y las mecía sobre sus cebollas y sus zanahorias esparcidas por el suelo.

—*Dio* —rezaba en voz alta—, libra a nuestro dux de su sufrimiento. Pronto, ¿eh?

Cuando el verdulero se acercó a ayudarlo a recoger y a ordenar nuevamente sus vegetales y hortalizas, no hablaron de los vándalos que habían hecho eso, sino de a quién elegiría el Consejo de los Diez como próximo dux.

—Todos los candidatos son viejos y corruptos, como siempre —dijo el comerciante damnificado.

—Sí —convino el verdulero—. Banderero choca contra las paredes y Clementi tiene sangre en las manos. Pero ¿has oído hablar de Ficino?

—Ficino de Florencia? ¿Estás seguro?

—No te entusiasmes demasiado. —El verdulero arqueó las cejas a modo de desprecio—. Es pura apariencia.

Marsilio Ficino, un erudito humanista bajo el mecenazgo de Giovanni de Médicis, era un maestro de Platón y tenía una teoría, que llamaba «amor cósmico», que, afirmaba, regía el orden en el universo.

—Ficino es un hombre virtuoso —dijo el comerciante—. Es una lástima que no pueda ser el dux.

El consejo había nombrado a Ficino sólo como un gesto de respeto a la poderosa familia de los Médicis (y, probablemente, como una insinuación para unirse a su búsqueda del libro), pero todos, incluso Ficino y su patrón, sabían que jamás sería elegido. Aunque era lo bastante viejo y estaba lo bastante enfermo, no era lo bastante estúpido ni lo bastante corrupto.

Un día, mientras sazónaba una complicada salsa de tomates para su pasta rellena, el chef comentó ociosamente:

—Sería interesante remover un caldero malvado con una cuchara inocente.

Enderezó su gorro y esa extraña media sonrisa iluminó su rostro mientras removía la crema de leche dentro de la olla. «*Marrone* —pensé—, ya está otra vez con lo mismo.»

Aunque el dux aún no había muerto, el Consejo decidió que estaba lo bastante muerto como para proceder a la elección de su sucesor. El día de la votación, el chef

preparó un elaborado menú para la cena del Consejo y concedió su atención personal a cada uno de los platos. Estuvo en la cocina todo el día, a veces serio, a veces con su media sonrisa, revolviendo esto, probando aquello, impartiendo órdenes, enderezándose el gorro. Un enorme y no identificado trozo de carne había estado marinándose durante toda la noche, y esa mañana el chef lo colgó en el asador. Mientras lo cubría con un escabeche oscuro y salado, musitaba para sí como si fuese un alquimista loco. Al observarlo tuve la perturbadora sensación de que mi maestro estaba en alguna parte alejada del aquí y ahora.

El libro de las bestias

El Consejo de los Diez entró en el comedor a través de las puertas dobles que habían sido abiertas de par en par por criados con guantes blancos. Oh, qué ricos y sólidos parecían, hombres bien alimentados con manos suaves y anillos en los dedos. Llevaban sedas chinas, brocados turcos y delicadas lanas de Florencia. Algunos de ellos exhibían amplios collares de piel y pesadas cadenas de oro que descansaban sobre sus hombros como si estuviesen estratégicamente colocados para equilibrar su peso.

Todos llevaban sombrero. Los más elegantes eran de forma acampanada, de terciopelo morado, con bandas doradas y un rollo de seda borgoña con borlas plateadas. Los demás portaban gorros con plumas, cofias de lino, boinas de tamaño exagerado, turbantes apretados y un chisme con el ala enrollada y un gorro de bufón que caía sobre el hombro. Parecían una colección de fantásticos hongos venenosos entrando en el comedor con sus fabulosos sombreros.

La cena comenzó con una sencilla ensalada de tréboles condimentada con aceite de oliva virgen, vinagre balsámico y una gota de miel. Se creía que el trébol avivaba los apetitos perezosos, y el chef quería que esa importante comida fuera apreciada en todo lo que valía. Cuando los platos con la ensalada de tréboles fueron colocados delante de cada comensal, el corpulento *signore* Castelli, quien se consideraba un verdadero epicúreo, se ajustó su boina azul, frunció el ceño y empujó las hojas por el plato.

—¿Hierba? —preguntó—. ¿Es que acaso somos conejos?

Landucci cogió el tenedor y pinchó los tréboles.

—No os quejéis por la comida. Estamos aquí por negocios.

Mientras masticaba un buen bocado de tréboles, el *signore* Cesi apartó las orlas plateadas de su sombrero y dijo:

—Esto es delicioso. —Landucci lo fulminó con la mirada y él se encogió de hombros—. También podríamos disfrutar de la comida. Nuestro asunto no nos llevará mucho tiempo.

Landucci soltó un leve gruñido.

—Supongo que no importa a cuál de esos viejos entupidos elijamos. Ambos son igualmente manejables.

Mientras la criada retiraba los platos de la ensalada, el *signore* Abruzzi se dirigió a los comensales:

—*Signori*, ¿podríamos ahorrar tiempo y poner simplemente los dos nombres en un sombrero?

Se quitó el fez rojo de la cabeza y lo tendió hacia los demás con una sonrisa aviesa.

—¡Abruzzi, sinvergüenza! —El *signore* Bellarmino golpeó la mesa con una mano velluda y soltó una carcajada—. ¿Acaso estáis sugiriendo que tenemos tan poco respeto por el cargo de dux que convertimos la elección en un juego?

Todos los hombres se echaron a reír. Hasta Landucci sonrió.

Aún se estaban riendo cuando las criadas entraron en el comedor con el siguiente plato. Una vez los platos estuvieron servidos delante de cada comensal, las risas se fueron diluyendo hasta convertirse en carraspeos y luego en silencio. Todos examinaron la elaborada creación que tenían delante.

Las codornices son muy pequeñas, no más de uno o dos bocados por ave, y un hombre puede comer varias de ellas. Por esa razón, las codornices se servían habitualmente descabezadas y apiladas en una enorme bandeja que necesitaba de dos criadas para llevarla. Pero esa noche, cada comensal se encontró mirando una diminuta codorniz, con la cabeza intacta y el pico abierto como si estuviese a punto de gorjear, con las alas pequeñas y espigadas como si en ese momento acabara de posarse sobre su ligero nido de pastelería.

Yo había visto al chef construir esos nidos. Había formado unos círculos de pasta con la ayuda de una copa de vino y luego había colocado encima unos anillos también de pasta que encajaban a la perfección. Untó su creación con huevos batidos y los vigiló atentamente mientras se cocinaban. En el momento en que se inflaron, dorados y brillantes, los retiró del horno en medio de un silbido de vapor. Controló cada uno de los pasos mientras los cocineros ordenaban el resto de elementos sobre la bandeja. Probó el paté como si estuviese meditando, examinó y olió cada espiga de tomillo, luego cortó los huevos de codorniz en tres cuartos y los abrió como si fuesen abanicos. Para elaborar la salsa de coñac hizo a un lado al cocinero de salsas y revolvió el cazo con inquietante intensidad.

Bellarmino dijo:

—¿Primero hierba y ahora una codorniz? ¿Es una broma?

—*Madonna!* —El *signore* Castelli había probado el nido de pasta y la salsa que lo acompañaba. Habló con la boca llena—. Esta pasta podría flotar en la brisa. ¡Y la salsa! Tenéis que probar esta salsa.

Cuando los hombres probaron los primeros bocados, una ronda de murmullos y susurros de admiración se filtró a través de la puerta de servicio apenas entreabierta. Unos pocos hicieron una pausa para admirar la muestra de arte que había en sus platos. La codorniz, deshuesada salvo por las alas extendidas, estaba rellena con un rico paté de ganso. Cada pequeña ave había sido colocada encima de sus propios huevos, que estaban cortados y desplegados en abanico a su alrededor para crear una plataforma ondulada. El nido de pasta, ligero como la mantequilla, había sido rociado con una salsa clara que brillaba como el rocío. En el plato azul celeste, las espigas de tomillo fresco habían sido dispuestas de modo que parecieran una rama de árbol ahorquillada que sostenía el nido; las escogidas hojas de tomillo brillaban también bajo gotas de salsa cuidadosamente colocadas.

Castelli lamió el paté de su tenedor.

—La presentación es deliciosa. Como un poema.

El *signore* Gamba señaló con el tenedor una de las diminutas alas y dijo:

—Es como si estuviera a punto de alzar el vuelo. Me recuerda a mis valiosos halcones.

—A mí me hace pensar en la música. —Castelli tocó el pico abierto—. Como si esta pequeña hubiese muerto cantando.

—Sí. El chef es un hombre inteligente. —Landucci frunció el ceño y pinchó con el tenedor el cuerpo de su codorniz—. De alguna manera se las ha ingeniado para quitar todos esos pequeños huesos del mismo modo que hace con los salmonetes. Este chef le quita los huesos a cualquier cosa. Debe de tener una catacumba en miniatura en esa cocina. —Landucci presionó con el dedo la codorniz deshuesada y las arrugas de su ceño se acentuaron—. Nunca he entendido el sentido de las catacumbas. ¿Por qué conservar los huesos de los muertos?

—Un sacerdote me dijo en una ocasión que conservan los huesos para que recordemos —contestó con aire ausente el *signore* Gamba sin dejar de masticar.

—¿Para que recordemos qué?

La expresión de Landucci se ensombreció.

Gamba se llevó el tenedor colmado de codorniz a la boca.

—No lo dijo —y masticando con los ojos cerrados, añadió—: Mmm. Un chef muy inteligente.

—No cabe duda de que lo es —convino Landucci—. Tengo a alguien en la cocina que me cuenta cosas muy sospechosas acerca de ese chef.

¿Landucci tenía a alguien en la cocina? ¿Un espía? Me invadió una sensación de terror.

Señaló la elaborada codorniz.

—¿Para qué se toma tanto trabajo? Sólo es comida.

—Ese chef es un *artiste*, Landucci. —Castelli estaba irritado—. ¿Es que no podéis disfrutar de una buena comida? Nuestro asunto no es urgente. Vos mismo lo habéis dicho: un viejo tonto es tan bueno como el otro. Me gusta la idea de los nombres en el sombrero. La irreverencia es tentadora.

—Sí. —Gamba sonrió—. Aprendamos la lección del chef y hagamos las cosas de una manera diferente por una vez.

—En efecto.

—Uno es tan estúpido como el otro.

—¿Por qué no?

La conversación se interrumpió abruptamente cuando el chef sorprendió a todos los presentes al llevar en persona el siguiente plato. Una criada mantuvo la puerta abierta y el chef Ferrero, un hombre con una misión, entró en el comedor portando una bandeja con el enorme trozo de carne asada aún en su espetón. Después de las pequeñas y extravagantes codornices, la brutalidad del trozo de carne goteando su jugo y empalado en un espetón de hierro resultaba discordante, como lo era la presencia del chef actuando como camarero.

—*Signori* —dijo el chef—, este asado es demasiado pesado para las criadas. Será un honor para mí servirlo personalmente.

El chef Ferrero sacó un cuchillo de trinchar de aspecto inquietante, luego envolvió una toalla alrededor del extremo del espetón caliente y lo sacó de la

bandeja. Colocó la punta del espetón sobre cada uno de los platos y, a una pulgada de la cara de cada comensal, cortó largas e irregulares tajadas de carne que cayeron sobre el plato en pilas dentadas. Mientras todos los miembros del consejo observaban esa sorprendente presentación, el chef explicó:

—Tuve suerte de encontrarme en el Rialto justo después de que llegara un barco del África oriental. Ayer, este animal estaba vivito y coleando. Se suponía que debía ser enviado, mientras aún respiraba, a Su Santidad y sacrificado en la cocina del Vaticano. Pero alguien cometió un error y lo sacrificaron aquí, en los muelles.

—Pero ¿qué...?

—Yo fui lo bastante afortunado como para adquirir este corte para vos — continuó explicando el chef—. El resto de la bestia fue metido en hielo para que se conserve durante el viaje a Roma.

—Pero ¿qué...?

—Carne de león. Caballeros, sé que debéis de estar aburridos de comer los mismos platos de cordero y ternera todo el tiempo. *Signori*, me complace presentaros el símbolo de nuestra gran República Serenísima. ¿Quién mejor para comer esta poderosa bestia que los hombres más poderosos de Venecia?

Recordé el leopardo encerrado en la cocina del Vaticano. El chef conocía perfectamente la predilección de Borgia por la carne exótica. Debía haber pagado una gran suma de dinero para averiguar cuándo llegaría ese animal a Venecia, y mucho más por hacerlo sacrificar allí mismo.

El *signore* Farelli observó los trozos de carne sangrientos que caían en su plato y se ajustó la gorra de lana verde en la cabeza.

—No creo que yo... —empezó a decir.

—Afortunado es el león que el humano come, porque de esa manera el león se vuelve humano. —El chef estaba rebotante de felicidad mientras cortaba la carne—. Son palabras de Jesús.

—¿De verdad?

Farelli miró al resto de los comensales buscando una confirmación, pero todos parecían tan confusos como él.

—Sabe a carne de ternera, pero mejor. Tiene el sabor del poder. —El chef se besó las puntas de los dedos—. Es especialmente deliciosa con el vino tinto fuerte que he seleccionado para la ocasión; es de una cosecha especial. Estoy seguro de que lo disfrutarán. —La criada sirvió el vino en grandes copas mientras el chef cortaba enormes pedazos de carne de león y los depositaba en el último plato. Luego hizo una leve reverencia en dirección a la mesa y dijo—: *Buon appetito* —y abandonó el comedor.

Al pasar junto a las criadas, el chef masculló:

—mantened las copas llenas de vino todo el tiempo.

Luego se alejó hacia la cocina.

El *signore* Gamba acarició su copa de vino y declaró:

—Esa codorniz me ha dejado inusualmente satisfecho. No creo que quiera...

—¡Cobarde! —Castelli pinchó un trozo de carne de león con el tenedor y lo alzó en el aire. La sangre y la grasa gotearon sobre el mantel de encaje—. El chef ha dicho que sabe a carne de ternera.

—Pero es un león.

El *signore* Cesi jugueteó con las borlas de su sombrero y miró su plato con repugnancia.

—Tonterías. Miraos. Cobardes. —Castelli mordió un bocado. Los otros hombres lo observaron mastigar y tragar la carne. Miró a Cesi a los ojos y declaró —: Excelente. Tierna, sabrosa, mucho ajo, agradable y salada.

Bebió un trago de vino.

—Muy bien... —El *signore* Gamba cogió su tenedor —. Si está bien sazonada...

—Agradable y salada.

Uno a uno, todos los comensales probaron la carne de león. Debido a la larga maceración nocturna, la carne estaba tierna y sabrosa. El Consejo comió con verdadero deleite, estimulado por su audacia culinaria. Bebieron el vino recio, bromearon acerca de su barbarismo y continuaron bebiendo. Las criadas mantenían las copas llenas hasta el borde como el chef les había indicado. Algunos de ellos dejaron sus tenedores para coger la carne con dedos grasientos; rugían antes de desgarrar los trozos con los dientes. Sólo Landucci comía a pequeños bocados con una expresión de malhumorada cavilación, pero él también bebía a espuertas. La carne estaba muy salada.

Para cuando la carne de león se terminó, una especie de hilaridad desenfrenada se había apoderado de ellos. Se llamaban salvajes unos a otros, reían a carcajadas y exigían más vino. El *signore* Perugini lanzó con alegría su sombrero rígido, en forma de cúpula, sobre la mesa, donde se bamboleó antes de detenerse como un cazo invertido. Bellarmino pidió un pedazo de pergamino, lo desgarró por la mitad y escribió el nombre de uno de los candidatos en cada tira. A continuación dejó caer los papeles manchados de aceite dentro del sombrero y todos se echaron a reír. Se habían comido un león. Se sentían poderosos. *Eran* poderosos.

Landucci extendió la mano para extraer un nombre del sombrero, pero...

—¡Esperad! —Castelli alzó una mano grasienta—. Hagámoslo más interesante. Hemos comido como bestias salvajes. ¿Por qué deberíamos acobardarnos ante un anciano decrepito que habla del amor?

Castelli escribió el nombre de Marsilio Ficino y sostuvo la tercera tira de papel en el aire para su aprobación.

El *signore* Cesi se echó a reír.

—¿Por qué no? ¿Acaso deberíamos temer a un pequeño y débil filósofo?

—Nosotros no tememos a nadie.

—Por supuesto que no.

Después de que el nombre de Ficino fuera introducido también en el sombrero, Landucci metió la mano en su interior y sacó una de las tiras de papel. Con los ánimos ruidosos y exaltados de la mesa, los miembros del Consejo no registraron de inmediato el mudo desagrado de Landucci mientras miraba el trozo de pergamino que sostenía entre los dedos. Poco a poco, las carcajadas se convirtieron en risitas ahogadas e inseguras. Landucci hizo un intento de introducir de nuevo la mano en el sombrero para sacar otro papel, pero el *signore* Abruzzi intervino:

—Ah, dejadlo. Estará muerto antes de un año.

Landucci se reclinó en su silla y miró a los presentes.

—Sí. —Castelli golpeó la mesa con la palma de la mano y su barriga se agitó—. Dejadlo. Comemos bestias salvajes. ¿Deberíamos preocuparnos por un viejo enfermo?

—No.

—Ridículo.

—Por el dux Ficino.

Bellarmino alzó su copa.

Miré a la criada que estaba junto a mí en el descansillo de la escalera. Tenía la boca abierta y los ojos muy grandes y fijos.

—¿El dux Ficino? —musité.

Ella apoyó la palma de la mano en su mejilla y sonrió. Yo apenas si podía esperar para contárselo al chef.

Landucci se encogió de hombros y levantó su copa.

—Supongo que podemos deshacernos de él si es necesario.

Mientras los miembros del Consejo brindaban por el nuevo dux de Venecia, las criadas sirvieron pasteles de merengue de limón como postre.

—Un final alegre —canturreó Castelli—. Delicioso.

Yo me lancé escalera abajo hacia la cocina gritando que el Consejo de los Diez había elegido a Marsilio Ficino. El chef se sentó en un banco de madera y asintió.

—*Bene*.

—Maestro, por favor, decidme. —Junté las manos en un gesto suplicante—. ¿Qué hierbas mágicas habéis empleado para dominarlos?

—¿Hierbas mágicas? Estaban borrachos.

—No estaban *tan* borrachos.

—Estaban relajados. —El chef dio unas palmadas en el banco para que me sentara junto a él y me rodeó los hombros con el brazo—. Luciano, te lo he dicho, lo que parece magia no es más que habilidad. El león recordó al Consejo aquello que ya sabían: que no deben temer a nadie en Venecia. Además, el león estaba excesivamente salado, lo que los obligó a beber demasiado vino. Por supuesto, con su estúpido método, muy bien podría haber ocurrido todo lo contrario.

—Pero le disteis una oportunidad a Ficino.

—Hacemos lo que podemos.

—No lo sé, maestro. Interferir en las elecciones parece peligroso. Landucci ha dicho que tiene un espía en la cocina.

—¿Un espía? ¿Quién?

—No lo sé. Sólo ha dicho que tenía a un hombre aquí.

—Muy bien, entonces, la suerte ha estado de nuestra parte.

Pero la suerte debió de estar en otro lugar cuando, más tarde, un Landucci más sobrio entró en la cocina para interrogar a los cocineros acerca de las propiedades del trébol, el deshuesado de las codornices y la adquisición de carne de león. Los cocineros contestaron con prudencia.

—Sí, *signore*. Ha sido una comida inteligente. Nuestro chef es un mago.

—¿Un mago?

—Es sólo una expresión, *signore*. Nuestro chef es muy habilidoso.

El chef Ferrero y yo vigilábamos con atención al hombre que se mostrara demasiado servicial, demasiado familiar, pero todos los cocineros eran amables y

educados. Yo había comenzado a dudar de lo que había oído cuando, mientras Landucci se alejaba hacia la puerta de servicio, Giuseppe captó su atención y ambos intercambiaron una mirada cómplice. Landucci asintió brevemente y abandonó la cocina. El chef y yo también nos miramos. Minutos más tarde, Giuseppe se escabulló por la puerta trasera. El chef se dio unos golpecitos en el costado de la nariz y me indicó que lo siguiera.

Giuseppe caminó a través del patio y rodeó la parte delantera del palacio. Allí, bajo la arcada bizantina, Landucci lo esperaba entre las sombras. Los zapatos de Giuseppe resonaban sobre el suelo de mármol, de modo que me quité los míos y los dejé detrás de una columna. Me deslicé en silencio de una columna a otra. Necesitaba acercarme más de lo que habría deseado para oír su conversación.

La voz de Giuseppe flotaba en el aire nocturno:

— ... es más que habilidad. Ya os he hablado de ese armario que siempre está cerrado con llave y de su extraño jardín de hierbas. Y no olvidéis que sacó a ese ladrón de las calles. Incluso lo ha ascendido.

— Sí, sí. Es un hombre extraño, pero no es más que un cocinero. — Landucci parecía impaciente —. ¿Sabes algo de lo que debería preocuparme?

— ¿Por qué habéis bajado a la cocina esta noche, *signore*?

— ¿Un león? No me gustó nada esa carne.

— ¡Sí! — Giuseppe se acercó a Landucci mientras agitaba un dedo delante de su cara —. Sus comidas tienen un poder sobrenatural en la gente.

— Retrocede, hazme el favor. — Landucci se llevó su pañuelo de seda a la nariz — ¿Qué es lo que quieres decir?

La voz de Giuseppe se volvió reservada.

— Hace unas semanas, ese pequeño ladrón robó unas cosas del armario del chef. Su sucio amigo y él llevaron el botín a la Abisinia.

— ¿Una adivina? Tonterías.

— La gente le cuenta cosas a esa mujer. Vos me dijisteis que mantuviera los ojos y los oídos abiertos. Cuando ellos se marcharon de la habitación de la Abisinia, yo subí a verla.

Daba la impresión de que Giuseppe estaba obscenamente complacido de sí mismo, y me sorprendió. Pensaba que ese día sólo me había seguido para acosarme.

Pero Landucci parecía aburrido.

— ¿Y?

— El chef guarda opio en la cocina.

— ¿Un calmante? ¿Y qué? Tal vez sufra jaquecas. — Pero Landucci se irguió un poco más —. ¿Algo más?

— Le pregunté a la Abisinia si el chef sabía algo acerca de ese libro, y, ¡pam!, cerró la boca y me señaló la puerta. — La voz de Giuseppe se volvió zalamera e insinuante —. ¿Habéis visto alguna vez a esa mujer? Calva y flaca, con huesos pequeños como de pollo. Le doblé los brazos detrás de la espalda para... hum... persuadirla de que hablase. Pero ella me sonrió, obcecada. La cogí del cuello y apreté lo suficiente como para que supiera que iba en serio. Cuando consideré que ya había tenido bastante, permití que hablara. La Abisinia tosía y jadeaba, pero la negra *strega* volvió a sonreír y dijo: «Jamás conseguiréis quitarle el libro a ese chef». «A ese chef.»

¡Él es quien lo tiene! —Giuseppe sonrió con malicia—. Traté de sacarle más información, pero... Ella murió demasiado pronto.

—¿Murió?

—De... persuasión.

Me sentí enfermo. N'bali había dicho que alguien moriría. ¿Sabía acaso que sería ella?

Landucci se mesó su pequeña y cuidada barba mientras Giuseppe saltaba nerviosamente de un pie a otro. Al fin, Landucci dijo:

—La palabra de una adivina no vale mucho, pero supongo que quieres algo por esto.

—Justicia, *signore*. Aunque si hay una recompensa...

—¿Justicia?

Landucci soltó una desagradable carcajada.

—Arrestaréis al chef?

—Ordenaré que lo interroguen.

—Y al chico también. Están juntos en esto.

—Enviaré a los *Cappe Nere* a por ambos.

Landucci miró al escuadrón de *Cappe Nere* que patrullaba la *piazza* San Marco.

Oh, Dio! Era todo cuanto podía hacer para no gritar y echar a correr. Tragué con dificultad y me obligué a permanecer quieto y escuchar el resto.

—*Bene!* —Daba la impresión de que Giuseppe empezaría a levitar de un momento a otro—. *Signore...*

—Sí, sí, si esto produce algún resultado, habrá un trabajo para ti en las mazmorras.

—*Grazie, signore*. Pero el escaño en el Senado...

—No seas ridículo.

—Sí, *signore*.

Giuseppe esbozó una obsequiosa sonrisa de temor.

—Es una lástima. —Landucci parecía estar hablando consigo mismo—. No es frecuente encontrar a un chef tan inteligente. Sería una pena que finalmente él también acabara muriendo de persuasión.

El libro de los fugitivos

Regresé corriendo a la cocina con los pies descalzos; casi podía oír cómo los *Cappe Nere* afilaban sus cuchillos. Entré a través de la puerta trasera jadeando sin aliento, con los ojos muy abiertos.

—Landucci... *Cappe Nere*... vienen hacia aquí.

Los dos últimos cocineros que quedaban en la cocina, Enrico y Pellegrino, dejaron de ordenar sus puestos para mirarme y, a continuación, mirarse entre ellos. El chef se lanzó hacia su estantería, cogió el libro de cocina raído y dijo:

—Vamos.

—¿Adónde, maestro?

—Sígueme.

El chef y yo salimos rápidamente por la puerta trasera. *Bernardo* captó nuestra excitación y salió disparado tras nosotros. Los adoquines irregulares del patio me lastimaban los pies descalzos y me maldije por haber perdido los zapatos, pero no había nada que pudiera hacer. Cuando abrimos la puerta del patio vimos a Giuseppe que doblaba por la esquina. Sus ojos se posaron en el libro que el chef llevaba debajo del brazo y sus labios se abrieron en una sonrisa maliciosa.

Giramos sobre nuestros talones y regresamos corriendo a la cocina. Al pasar junto a Enrico y Pellegrino, el chef gritó:

—Viene Giuseppe. Detenedlo.

Ambos sonrieron. Todos los cocineros habrían recibido de buen grado la oportunidad de sacudir a Giuseppe.

—Con mucho gusto, maestro —respondió Enrico.

El chef gritó por encima del hombro:

—Landucci podría estar detrás de él. —Se dirigió hacia la puerta de servicio, pero esa puerta no llevaba al exterior, sino al interior del palacio. Cruzamos la puerta y el chef echó un vistazo hacia lo alto de la escalera. Se frotó la barbilla y dijo—: *D'accordo*. Vamos.

Mientras subíamos la escalera oímos que Enrico y Pellegrino recibían a Giuseppe como a un viejo amigo.

—El maestro ya se ha marchado. Bebe un trago con nosotros, ¿quieres? ¿Cuándo ha rechazado Giuseppe un trago?

Luego se oyeron ruidos de forcejeo.

Yo sabía que sólo serían necesarios unos minutos para que Landucci ordenara a los *Cappe Nere* que abandonaran la *piazza* y se dirigieran al palacio. Seguimos

subiendo tan rápidamente como lo permitían las piernas de mediana edad del chef, que no era lo bastante rápido para mí. Apenas unos momentos después de haber superado el rellano que daba acceso a las habitaciones principales del palacio, oímos voces al otro lado de la puerta.

—El chef aún está en la cocina —dijo Landucci—, pero el chico podría estar en el dormitorio. Arrestadlos a ambos.

La puerta se abrió y oímos pasos apresurados de botas en la escalera. Los *Cappe Nere* bajaban hacia la cocina mientras nosotros subíamos.

—Maestro, ¿adónde vamos?

El chef estaba sin resuello.

—Vamos —dijo entre jadeos—. No te detengas.

No recuerdo cuántas puertas atravesamos, pero sí recuerdo haber pensado que deberíamos abrir una de ellas y encontrar una manera de salir del palacio. Cuando por fin nos detuvimos, yo también estaba sin aliento, pero el pobre chef tenía el rostro encarnado y apenas si podía respirar. Nos encontrábamos delante de una puerta en forma de arco con un ramillete de flores pintado alrededor del tirador. El chef la abrió apenas unos centímetros, luego de par en par y me indicó que pasara delante de él.

Era un dormitorio. El chef se dirigió directamente al ropero y abrió la puerta. Mientras examinábamos las prendas, eché un vistazo a la habitación. La alcoba estaba bien amueblada, con un suave cobertor de satén en la única cama y una colección de gatitos de porcelana sobre una mesilla de noche. Una tira de seda color marfil cubría la cabecera del lecho, y los utensilios de afeitar de un hombre estaban dispuestos en orden junto a una jofaina bordeada de botones de rosa. Cada detalle de la habitación parecía escogido con cuidado y arreglado con precisión. Era el santuario de un hombre solitario.

—El mayordomo acostumbra a dar su paseo vespertino a esta hora —dijo el chef Ferrero—. Tenemos poco tiempo.

El ropero estaba lleno de prendas colgadas: batas ricamente bordadas, chalecos de seda, capas de terciopelo y una fila de pantuflas adornadas con cuentas, algunas con las punteras curvas. Las ropas despedían una leve fragancia a lilas. El chef cogió una camisa blanca con las mangas fruncidas, un chaleco sencillo y un par de pantalones negros y me los arrojó. Para él eligió una magnífica chaqueta violeta con cordoncillos dorados y unos pantalones a juego. El atuendo no era apropiado para ninguno de los dos, pero a él las prendas le cabían y a mí no se me caían. Estaba bastante bien. Encima de su elegante atuendo, el chef se había puesto una larga capa de lana azul con un borde de seda carmesí. La capa se sujetaba en el cuello con un broche de oro y caía generosamente a lo largo del cuerpo, dejando un espacio más que suficiente para esconder el libro. Coronó su elegante atavío con un sombrero que exhibía una extravagante pluma de avestruz. Cuando se calzó el sombrero en la cabeza se convirtió en un hombre diferente. Luego me entregó una sencilla capa verde con capucha.

El chef cerró el ropero y escondió nuestras ropas de cocina debajo de la cama; luego se sentó en ella y me indicó que hiciera lo propio. Aún jadeaba a causa de la veloz ascensión de la escalera y sus palabras sonaban entrecortadas.

—Esta noche soy un dignatario de visita en palacio y tú eres mi paje.

—Sí, maestro. Pero no tengo zapatos.
 El chef reparó por primera vez en mis pies descalzos y exclamó:
 —*Dio!* —Regresó al ropero y sacó de su interior un par de babuchas de seda verdes adornadas con un motivo floral en rosa—. Aquí tienes. Esto te servirá.
 Me las puse de mala gana.
 El chef se sentó a mi lado.
 —Ahora cuéntame, ¿qué ha pasado con Giuseppe y Landucci?
 —Giuseppe le dijo que vos teníais el libro.
 —¿Cómo pudo saberlo Giuseppe?
 —Cuando fui a ver a N'balli, Giuseppe estaba allí. Al marcharme, subió a hablar con ella.
 —*Dio.*
 —Maestro, Giuseppe la mató.
 —¡Villano! —Hizo una mueca y dejó escapar una gran bocanada de aire—. Pero no hay tiempo para lamentaciones. Tenemos que salir de aquí.
 Presionó los dedos sobre los ojos.
 —Luciano, ¿comprendes lo que nos pasará si nos atrapan?
 —Creo que sí, maestro.
 —Nos matarán a la manera veneciana: decapitados. Pero primero, las mazmorras.
 Tragué con dificultad.
 —Sí, maestro.
 —Tú podrías desaparecer. Marcharte de esta habitación ahora mismo. Regresar con tus amigos de la calle. Ahí fuera hay tantos muchachos como tú que serías prácticamente invisible.
 Nunca pensé que la idea de regresar a la calle podría parecerme tan tentadora, pero dije:
 —Me quedaré con vos.
 El chef me apretó el hombro.
 —Sabía que mi elección había sido acertada. —Sus ojos se nublaron por las lágrimas y se volvió. Un momento después, dijo—: Luciano, si acabamos con nuestros huesos en las mazmorras, recuerda esto: al final, morirás, no importa si hablas o callas. Usa tu ira para ganar.
 —¿Ganar qué?
 —Si no les dices nada a tus torturadores, morirás victorioso. Ellos no tendrán nada y tú habrás muerto para cumplir con un propósito: proteger a los Guardianes. Es una muerte tan buena como la que puede esperar cualquier hombre.
 Sentí la humedad debajo de los brazos.
 —Espero poder hacerlo.
 —Y yo que no tengas necesidad de hacerlo. —Se levantó—. Ponte la capucha y mantén la cabeza gacha. No podemos permitir que los criados te reconozcan.
 —¿Maestro?
 —¿Qué?
 —¿No irán a vuestra casa? ¿Qué pasa con vuestra familia?

—Mi esposa sabe que si no llego a casa a la hora que corresponde debe coger a las niñas y marcharse a casa de su hermana. Si no tiene noticias mías, entonces deben huir a Aosta.

—¿Ya lo teníais todo planeado?

—Por supuesto.

Bajamos al primer piso del palacio y el chef Ferrero hizo su entrada en uno de los salones públicos como el hombre noble que se suponía que era. Había asumido una expresión altiva que transformaba su rostro y se daba golpecitos con el dedo en el labio como si estuviera profundamente concentrado. Nadie lo detuvo. Yo caminaba tras él con la capucha puesta y la cabeza gacha, como siempre, el criado invisible.

No habría gente emboscada en los rincones para ese chef que escondía su precioso libro a la vista de todos. Caminó con aire majestuoso hasta la entrada principal del palacio y permaneció un momento allí, descarado como un diente de oro, golpeando el pie con impaciencia en el suelo y agitando un dedo en dirección a un criado para que acudiera a abrir las puertas. Salió a la *piazza* San Marco conmigo tres pasos detrás de él y me regocijé secretamente cuando dos *Cappe Nere* se hicieron a un lado para dejarnos pasar.

Paseamos por la plaza tanto como nos atrevimos. Supuse que el chef estaba pensando en algún lugar adonde ir. No estaba acostumbrado a esconderse en las calles y a no querer poner en peligro a sus amigos. Después de haber recorrido tres veces el perímetro de la plaza, la gente comenzó a mirarnos al darse cuenta de que estábamos dando vueltas en círculos. Abandonamos la *piazza* por una calle lateral, cruzamos un puente y vagamos por *calli* cada vez más estrechas. Allí, la gente nos miraba debido a la elegancia de nuestros atuendos. Esas ropas magníficas nos habían resultado de gran utilidad para escapar del palacio, pero si un noble quería recorrer cualquier distancia en Venecia, lo hacía en su góndola particular. Nos ocultamos en la parte trasera de una posada y el chef se quitó la capa de lana azul y el sombrero emplumado. Yo me desprendí de la capa verde y el chaleco, pero aún necesitaba las extravagantes babuchas con cuentas.

Mientras metíamos nuestros elegantes accesorios debajo de una pila de desechos, oímos que el posadero anunciaba que una pareja de *Cappe Nere* quería interrogar a los presentes. La posada quedó sumida en el silencio y el chef y yo aguzamos el oído. Los *Cappe Nere* hablaban en un tono muy bajo, lo que, de alguna manera, resultaba más amenazador que si hubieran gritado. Un hombre y un chico —criminales, decían— habían robado ropas muy caras a un mayordomo.

—Se creen muy inteligentes, paseándose disfrazados con ropas elegantes, pero sabemos exactamente qué se llevaron. El mayordomo está muy enfadado. El dux también ha enviado a sus guardias tras ellos. —El *Cappa Nera* describió el sombrero con la pluma de avestruz, mi capa verde y mis babuchas con cuentas; luego añadió—: Esos dos criminales podrían estar en posesión de un libro.

La mención del libro suscitó un montón de susurros (podía imaginar sus ojos como platos), pero todos hablaban al mismo tiempo tratando de negar que nos hubieran visto.

—No, *signori*.

—No hemos visto nada.

—Somos todos clientes habituales.

—Lo sentimos.

Nuestra única ventaja contra los *Cappe Nere* era que todo el mundo los odiaba.

Nos alejamos sigilosamente de la posada y cruzamos velozmente un puente. Sin la capa de lana, el libro que el chef llevaba debajo del brazo, a pesar de su aspecto raído, para mí era como una declaración de culpabilidad, pero el chef Ferrero tenía un plan.

—A la vuelta de la esquina hay una iglesia. En la sacristía puedo cambiar esta ropa por una sotana y un sobrepelliz lo bastante amplios para ocultar el libro. Para ti conseguiremos ropa como la que llevan los niños del coro.

—Eso es muy inteligente, maestro.

—Es irónico. Vamos.

Doblamos la esquina y nos topamos con dos *Cappe Nere*, altos y de hombros anchos.

Hay tantas cosas que podría haber hecho en ese momento. Podría haber llamado «papá» al chef y quejarme acerca de mis lecciones del colegio; podría haber simulado que no estábamos juntos, tropezado torpemente con los *Cappe Nere*, excusarme y seguir mi camino; podría haber hecho *algo*. Pero las ansiedades de esa noche convergieron en ese momento y me paralizaron. Me quedé inmóvil donde estaba, mirando boquiabierto a los *Cappe Nere*. Ambos miraron el libro que el chef llevaba bajo el brazo y luego mis babuchas con cuentas. Ellos parpadearon y yo eché a correr. El chef maldijo y corrió tras de mí.

Los *Cappe Nere* se lanzaron tras nosotros con las dagas y las pistolas en ristre. Huimos a través de las *calli* más oscuras e intrincadas que conocía, pero cada vez que pensaba que los habíamos despistado, un segundo después nos llegaba el sonido de gritos y botas muy cerca de nosotros. Continuamos la carrera a través de una calle que parecía desierta, y una daga, salida aparentemente de ninguna parte, pasó silbando junto a mi cabeza y se clavó en una puerta de madera a escasas pulgadas de distancia. Me volví y empujé al chef en la dirección opuesta. Si hubiese estado solo podría haber escapado de ellos. Era más joven, más pequeño y más veloz y no iba cargado con pesadas pistolas espadas que golpearan contra mis muslos, pero el chef me retrasaba. Su respiración era cada vez más agitada y cada vez se iba rezagando más. Los *Cappe Nere* ganaban terreno y era sólo cuestión de tiempo que nos atraparan.

El chef nos había sacado del palacio con su ingenio y su astucia, pero ahora, en la calle y con la oscuridad cada vez más densa, estábamos en mi elemento y era mi turno de ser ingenioso. Conocía los mejores escondites de Venecia. Grité:

—Maestro, por aquí.

Lo llevaría al barrio de los ladrones, donde todo el mundo estaba acostumbrado a ocuparse de sus cosas. Lo conduje a través de una calle de prostitutas, que Marco y yo habíamos visitado con frecuencia en busca de Rufina, sabiendo que las chicas se encargarían de retrasar a cualquier soldado que se acercara a menos de un metro de distancia.

Para tomar un atajo hacia nuestro destino, llevé al chef a un callejón sin salida y aparté de un puntapié un gran cubo de basura que dejaba al descubierto un agujero en la pared de ladrillos.

—Por aquí, maestro. —Consiguió pasar la cabeza, pero sus hombros quedaron atascados en la estrecha abertura—. Dadme el libro para que podáis moveros con más facilidad.

El chef se apartó del agujero y me miró por encima del hombro.

—Maestro, sé adónde ir, pero debemos pasar al otro lado de la pared.

Un momento después me dio el libro y luego maldijo mientras pasaba dificultosamente a través del agujero, desgarrándose la ropa con los ladrillos rotos.

Yo pasé el libro a través del agujero y crucé a gatas al otro lado. Cuando me puse de pie, el chef ya había asegurado el libro debajo del brazo. Extendí la mano a través del agujero para volver a colocar el cubo en su lugar y corrimos a través de *calli* tan oscuras que me recordaron el túnel del palacio. Esta vez, la amenaza era real y, por extraño que parezca, era más manejable que los vuelos de mi imaginación. Mi respiración se agitó y mis sentidos zumbaron, pero no a causa del pánico. Era la excitación familiar de la caza.

Llevé al chef hasta una calle de pésima fama donde las mujeres se vendían a cambio de vino agrio y los criminales se reunían para planear sus delitos. Esa gente no se molestaría en mirar dos veces a una pareja de *banditti* que despedían el característico olor del fugitivo. Esperaba que pudiésemos mezclarnos entre esa multitud poco recomendable el tiempo suficiente hasta decidir dónde pasar la noche.

Pero calculé mal. Cuando atisbé en la esquina de una taberna para comprobar quién estaba en la calle, vi *Cappe Nere* por todas partes, reuniendo a ladrones astutos y asesinos despiadados, no para arrestarlos, sino para darles nuestras descripciones y ofrecer una recompensa. Yo mismo nos había llevado a la única zona de la ciudad donde cualquiera nos vendería alegremente por el precio de una botella.

Arrastré al chef hasta un portal profundo y oscuro.

—Maestro, tenemos que salir de la calle.

—¿Adónde podemos ir?

—Conozco un lugar, pero debéis confiar en mí.

—Vamos.

Abandonamos sin perder un segundo el barrio de los ladrones siguiendo un estrecho *rio*. Oí pasos detrás de nosotros, de modo que corrimos hacia un puente giboso que nos había salvado a Marco y a mí muchas veces en el pasado. El chef dudó un momento cuando lo atravesé a plena vista pero, *grazie a Dio*, me siguió. En el lado oscuro del puente, salté a tierra y me escabullí debajo de él. En medio de la oscuridad y la confusión debía de parecer que el chef y yo habíamos desaparecido en el canal.

—Luciano. —El chef parecía desesperado—. ¿Adónde has ido?

Asomé la cabeza por debajo del puente.

—Daos prisa —le dije. Señalé hacia un lugar donde las piedras irregulares del muro del canal sobresalían como escalones y descendían hasta un estrecho reborde debajo del puente. El chef descendió torpemente, tratando de aferrarse a la resbaladiza superficie del muro del canal sin soltar el libro—. Maestro, daos prisa —insistí.

Él lo intentó, pero el reborde estaba cubierto de algas y perdió pie. Conseguí cogerlo de un brazo en el último momento. Recordé haber pensado que el chef habría

sido un pésimo ladrón y, en ese mismo momento, comprendí cuán profundamente me habría afectado su muerte.

Ambos permanecemos en el reborde debajo del puente y pegamos nuestras espaldas contra el muro mohoso del canal; el cieno formaba un molde alrededor de mi cuerpo. Contuve el aliento cuando las pesadas botas de los *Cappe Nere* resonaron sobre el puente y se detuvieron justo encima de nuestras cabezas.

Una voz gruesa preguntó:

— ¿Has visto por dónde se han ido?

— Está demasiado oscuro. Han desaparecido.

— Tenemos que separarnos.

— Sí. — Este *Cappa Nera* parecía irritado—. Landucci los quiere vivos. ¡Qué pesado!

— Detenedlos pero no intentéis matarlos.

— *D'accordo*.

— *Andiamo*.

Aún después de que el sonido de sus botas se hubiera perdido, el chef y yo permanecemos inmóviles, pegados al muro húmedo como dos extrañas excrecencias. Un gato maulló entre las sombras y esperé que fuese *Bernardo*. El chef dejó escapar la respiración con un lento y prolongado silbido. Se relajó, pero conservó el libro firmemente sujeto contra el pecho. La humedad se filtraba a través de nuestras ropas, la oscuridad era total y la niebla se arremolinaba debajo del puente. El chef temblaba.

— ¿Adónde iremos desde aquí?

— No os preocupéis, maestro. Conozco un lugar en la calle de los pescaderos.

— ¿Los pescaderos?

— Tengo un amigo allí.

Trepé por los escalones hasta salir de debajo del puente y tiré del chef para ayudarlo a subir. Nuestros otrora espléndidos atuendos estaban salpicados con la suciedad del canal, teníamos el pelo enmarañado y los rostros manchados por el sudor y la suciedad. El chef me miró y luego se miró a sí mismo.

— *Dio mio* — dijo.

— La suciedad es buena, maestro. Nos confundiremos con la gente de la calle. Sólo tenéis que esconder el libro. ¿Creéis que podéis encajarlo debajo de vuestras ropas?

El chef desabotonó su chaqueta y ocultó el libro debajo de la camisa. La chaqueta manchada de barro quedó abierta, y el libro formaba un bulto extraño debajo de la camisa, como si tuviera una rara deformidad.

— Esto no engañará a nadie — dijo.

— Tenemos un aspecto tan mugriento que parecemos dos pobres más a los que nadie osa mirar.

Echamos a andar con mucho cuidado, escuchando y mirando en todas direcciones antes de elegir las *calli* más desiertas. Nos deslizábamos entre las sombras y, ante el más leve sonido de voces, nos fundíamos en la opaca oscuridad del portal más cercano.

Avanzamos a través de una vereda adoquinada que discurría junto a un estrecho canal, donde tres mujeres mayores se habían reunido a cotillear. Continuamos andando de manera natural, pero justo antes de llegar al grupo de mujeres, una

pareja de *Cappe Nere* apareció en el otro extremo y se dirigió hacia nosotros. El chef y yo nos volvimos al mismo tiempo para retroceder, pero después de dar unos pasos, dos de los guardias del dux, pavoneándose y con alabardas, giraron en la otra esquina y también se dirigieron hacia nosotros. Sentí que me invadía el pánico, pero el chef desvió su atención hacia un gondolero que pasaba en busca de pasajeros.

Las góndolas son caras y muy lentas, por lo que no son una buena elección para dejar atrás a nadie. Sin embargo, el chef se acercó al borde del canal y le hizo señas al gondolero. Yo saltaba de un pie al otro mientras los *Cappe Nere* se acercaban por un lado de la vereda y los guardias del dux por el otro.

El gondolero se inclinó sobre su vara y examinó al chef: la ropa manchada de barro hediendo y ocultando claramente algo debajo de la camisa. Sacudió la cabeza y comenzó a alejarse. El chef le llamó con voz autoritaria:

— *Viene qui! Adesso!*

El gondolero volvió a mirarlo y el chef alzó la barbilla y le mostró un brillante ducado de oro. El gondolero se encogió de hombros y luego maniobró la barca contra el muro del canal. El chef lo increpó por haberse demorado, subió a la góndola y me indicó que hiciera lo mismo.

Dudé. El chef estaba acostumbrado a viajar en góndola y no se daba cuenta de cuán sospechoso resultaría ver a dos personas sucias u hediondas subiendo a un medio de transporte tan lujoso. Miré a los *Cappe Nere* que se aproximaban desde un extremo y a los guardias que lo hacían desde el otro. Estaban buscando a un hombre y a un chico, y en ese momento la mejor estrategia sería que nos separásemos. Mientras el chef abría unos ojos como platos instándome a que me reuniera con él, yo me acerqué hacia una de las mujeres y le arranqué el monedero del cinturón. La mujer gritó y los *Cappe Nere* se lanzaron por mí.

El libro de la lucha

Cuando el gondolero apoyó la vara contra el muro del canal y se alejó de la conmoción, corrí a derecha e izquierda y luego me escurrí entre ambos hombres con un movimiento largamente practicado. La góndola se deslizó hacia el centro del canal y yo huí hacia el enmarañado abrazo de mi vieja ciudad con los *Cappe Nere* pisándome los talones.

Dejé caer el monedero inmediatamente después de haber girado en la primera esquina, esperando que los *Cappe Nere* se contentaran con devolvérselo a la mujer y me dejaran en paz. Esa noche tenían una presa más importante que cazar que un vulgar ladronzuelo callejero. Corrí como un loco, siguiendo una ruta sin sentido, hasta estar seguro de que los había despistado. Fue un alivio poder dejar de correr, pero mientras me dirigía hacia la calle de los pescaderos, recé para que el chef recordara adónde tenía que ir.

Lo hizo y, como de costumbre, no iba con él ocultarse en los callejones. Lo encontré sentado en los muelles, encorvado para esconder el bulto irregular de debajo de la camisa, con una mano sucia y extendida mientras imploraba una limosna a los transeúntes con voz jadeante. Lo ayudé a ponerse de pie y le dije: «Es hora de irnos, abuelo», y lo llevé a la casa del pescadero de Domingo.

El pescadero le había cedido a mi amigo un lugar para dormir en una pequeña alacena que había en la parte posterior de la casa. Dormir bajo techo era un gran lujo para Domingo, quien podía tenderse en su suelo seco, hecho con planchas de madera, envuelto en tantos sacos de arpillera como quisiera para estar caliente. En esa habitación, el pescadero guardaba lonas extras para cubrir su puesto, fuertes bastidores de madera llenos de paja para conservar el precioso hielo donde exhibía sus pescados y un surtido de cuchillos para quitarles las escamas y destriparlos. Domingo se encargaba de mantener los cuchillos limpios y afilados con la devoción propia de un futuro propietario.

En lo alto de una de las paredes, una pequeña ventana que se abría como una puerta le permitía a Domingo entrar y salir sin molestar a la familia del pescadero. Podía quedarse allí por las noches, contemplando las estrellas a través de esa ventana, arrullado por los sonidos líquidos de Venecia. Aún mejor, a veces podía observarse las frías gotas de lluvia que bañaban los cristales y oír cómo golpeaban contra el techo mientras él se arrellanaba, abrigado y seco, debajo de varias capas de arpillera. Algunas noches observaba cómo la luz de la luna jugaba sobre las superficies de los cuchillos del pescadero y soñaba con el día en que fuera dueño de

su propio puesto de venta de pescados y tuviera incluso una esposa y una familia. Domingo amaba su pequeña habitación y era feliz.

—Mi amigo Domingo nos ayudará —le dije al chef.

Me puse de puntillas y golpeé los cristales con las uñas, pero Domingo, que estaba dormido, no se movió. Entonces golpeé con los nudillos, pero seguía durmiendo como un inocente. Cuando el chef aporreó con fuerza el marco de la ventana y gritó «¡Domingo!», me quedé boquiabierto.

—Un nombre gritado una vez en la noche atrae menos la atención que una eternidad de golpes. —Se puso de puntillas y atisbó en el interior de la pequeña estancia—. Y es más eficaz.

Un soñoliento Domingo había reptado fuera de su refugio de arpillera. Me subí al cajón que mi amigo utilizaba para llegar hasta la ventana, me elevé hasta el alféizar y pasé a través de la pequeña abertura.

Domingo y yo tratamos de izar al chef tirando de su camisa mientras él se esforzaba por elevar su propio peso, pero ya estaba muy cansado por el ejercicio nocturno y, además, el incómodo libro se interponía en su camino. Domingo se asomó por la ventana y le dijo:

—Dadme el libro.

—No —repuso el chef, y le apartó la mano.

—Está bien —dijo—. Dadme el libro a mí, maestro.

El chef me lo entregó sin vacilar. Dejé el libro y Domingo y yo nos afirmamos sobre dos bastidores para coger al chef por debajo de los brazos. Le izamos medio cuerpo a través de la ventana, lo suficiente para que pudiera pasar la pierna por encima del alféizar. Luego levantó la otra pierna y pudo entrar en la pequeña habitación. Yo recogí el libro, le quité un poco de tierra de la cubierta con la manga y se lo devolví.

—*Grazie*, Luciano —dijo, y lo sujetó otra vez debajo del brazo.

En esa habitación diminuta y atestada de cosas, los tres nos vimos obligados a permanecer incómodamente cerca los unos de los otros. Podía oler el pescado en la ropa de Domingo y el hediondo limo del canal en el chef y en mí. Había tensión en el rostro del chef Ferrero y preocupación en los ojos de Domingo. Esa vez no le traía comida, sino problemas. Comencé a explicarle, pero mi amigo alzó las manos para interrumpirme.

Hizo girar una llave imaginaria en los labios.

—No quiero saberlo —dijo—. Te ayudaré porque eres mi amigo. Dejémoslo así.

Sus ojos se movieron con timidez del rostro del chef al libro que tenía debajo del brazo. Él había oído los mismos rumores que todo el mundo y hablaba a menudo con Marco. Sin duda ya había deducido la verdad.

—Tenemos que abandonar Venecia —dijo el chef.

—Queremos ir a España.

Lo dije de un modo tan impulsivo que me sorprendí a mí mismo, pero Marco y yo habíamos planeado tantas veces viajar al Nuevo Mundo desde España que fue el primer lugar que me vino a la cabeza.

Domingo asintió.

—España es una buena idea. Desde allí podéis viajar al Nuevo Mundo. Nadie os buscará allí.

—Me gustaría llevar conmigo a mi familia. —El chef apoyó el libro contra su pecho y encorvó el cuerpo sobre él—. Ahora ya deben de estar en casa de mi cuñada. Domingo, tú podrías ir allí y...

—¡No! —Domingo sacudió la cabeza enfáticamente—. Ya será bastante difícil arreglar una huida para dos. ¿Toda una familia? Ni hablar.

El rostro del chef pareció derrumbarse y sus ojos se hundieron aún más en sus órbitas.

—Dio, ¿qué he hecho? —dijo en un susurro.

—Dadle el libro a Luciano. Él lo llevará a España —sugirió Domingo.

—No puedo hacer eso. —El chef apretó el libro contra el pecho—. Él aún no sabe cómo usarlo.

Sentía una oleada de alivio al pensar que no nos separaríamos.

—De todos modos, él no puede ir a su casa. Los *Cappe Nere* nos buscan a los dos —dije—. Ambos tenemos que huir de Venecia.

—*Cappe Nere? Merda.* —Domingo se frotó la frente granujienta—. De acuerdo. Hay un carguero que zarpará pasado mañana hacia Cádiz. Podéis quedaros aquí hasta entonces, pero en silencio.

—*Grazie, Domingo.*

El chef se volvió. Le llevó un momento, pero dijo:

—Sí, *Grazie.*

Me alegró oír que teníamos un día. Eso me daría tiempo para ver a Francesca. Tal vez podría... quizás ella... No sabía qué esperar realmente de ella, pero no podía irme. Sin más.

—¿Cuánto dinero tenéis? —preguntó Domingo.

—Suficiente. —El chef habló con serenidad—. Mañana me reuniré con mi esposa en casa de su hermana. Tú vendrás conmigo, Luciano.

—No puedo. Quiero decir, no querréis que esté allí cuando veáis a vuestra esposa, ¿no?

El chef me miró con una expresión seria y vi un brillo de enfado en su mirada.

—¿Tienes otros planes para mañana?

Marrone. No podía mentirle.

—Me gustaría despedirme de Francesca.

—*Oh, Dio, Luciano.*

El chef se frotó la cara como un padre cansado.

—Pero maestro...

—Ya tenemos bastantes problemas. ¿Quieres empeorar aún más las cosas? ¿Quieres ponerla también a ella en peligro?

—No me cogerán si voy solo.

Domingo se interpuso entre nosotros.

—No discutáis, alguien podría oíros. Esta noche no puedo hacer nada más por vosotros. Los tres deberíamos tratar de dormir un poco.

El chef me miró con dureza y se volvió.

Domingo se acomodó en un rincón y se tapó con un saco de arpillera hasta la barbilla; luego cerró los ojos con fuerza decidido a no ver nada. El chef se sentó encima del libro y apoyó la espalda en la pared, pero no cerró los ojos. Puesto que no había espacio suficiente para tumbarme, me senté con las rodillas contra el pecho y

fingí dormir mientras miraba al chef con los ojos entornados. Después de que bostezara por tercera vez, dobló un saco de arpillera y lo colocó a modo de almohada entre la cabeza y el hombro y cerró los ojos. Esperé a que los zumbidos y los ronquidos se hiciesen regulares y me levanté, silencioso como el humo, y me deslicé a través de la ventana.

Corrí a través de los muelles, sintiéndome a salvo sin el chef y su libro. Como él había dicho, un chico andrajoso más en las calles no era nada especial. Para entonces, mis babuchas con cuentas estaban desgarradas y tan cubiertas de barro que parecían los zapatos miserables y destrozados que usaría cualquier muchacho esclavizado. Un viento húmedo rizaba la superficie del agua y me enfriaba la frente. Por alguna razón, ese leve toque sobre mi rostro me daba esperanzas de que Francesca tal vez... quisiera venir conmigo.

La ironía de la buena voluntad del chef de dejar atrás a su amada familia mientras yo seguía planeando estar con Francesca no se me escapaba, pero mordí ese pensamiento y me lo tragué entero. La culpa, como una rica comida ingerida demasiado deprisa, yacía pesadamente dentro de mí.

Era muy tarde y el único ruido que se oía —una risa estridente en la distancia— salía de un bar de marineros. Cuando giré en una calle oscura, ésta se curvó de forma inesperada y seguí corriendo a lo largo de un canal que no reconocí. La luna se multiplicaba a sí misma en el agua negra del canal, y el ángulo de la luz hizo que me preguntara si estaba yendo en la dirección correcta. Jamás me había perdido, pero esa noche la culpa me confundió. Giré en otra esquina; el convento debería estar justo al girar una vez más a la derecha... pero no. Una casa de juego derramaba luz y ruidos en una pequeña *piazza*. A través de la puerta abierta vi un grupo de hombres que bebían y apostaban mientras los *Cappe Nere* caminaban entre ellos haciendo preguntas.

Retrocedí y tropecé con una pila de harapos; la pila gruñó y se movió. Un mendigo ciego que dormía en la calle se sentó y la luz que salía de la taberna iluminó sus ojos sin vida. Alzó una mano arrugada. Me volví y eché a correr, pero el mendigo gritó:

—Una limosna —gritaba—. Una limosna.

Continué mi camino mientras susurraba:

—No puedo. Simplemente no puedo.

El mendigo no podía oírme. Yo hablaba conmigo mismo y con el chef.

Al llegar al convento trepé por las ramas del jazmín y me deslicé por encima del muro. Cuando llegué a la ventana abierta de la celda de Francesca, me puse de pie y la llamé suavemente. Se despertó de inmediato y se sentó en la cama con el pelo revuelto. Tenía el sueño más ligero que Domingo; quizá fuese menos inocente. Se acercó a la ventana llevando tan sólo un camisón transparente con los bordes de encaje y tuve que hacer un gran esfuerzo para hablar sin perder la compostura.

—Tengo el libro —dije.

—¿El libro?

De inmediato pareció alerta.

—Me marcho mañana de Venecia, puedes reunirte conmigo más tarde. Te enviaré dinero.

—¿De verdad tienes el libro? —Se arregló el pelo bajo una aureola de luz de luna—. ¿El libro de la magia?

—No es magia, Francesca.

—Pero tú dijiste...

—Francesca, es un libro de cocina.

—¿Un libro de cocina? —Retrocedió un paso—. ¿A qué juegas?

Me incliné hacia la ventana.

—No se trata de un libro de cocina corriente. Incluye recetas que se utilizan para enseñar cosas. Hay evangelios...

—¿Evangelios?

Vi que su mirada perdía interés.

—No lo puedo explicar, pero el libro es muy importante.

—¿O sea, que no hay magia?

—No.

—Pero, ¿hay una recompensa por él?

—Sí.

Recogió su hábito marrón de novicia y lo balanceó ligeramente con un dedo.

—¿Adónde piensas ir?

Dudé un instante. Si ella no quería venir conmigo, ¿sería capaz de entregarme por la recompensa? Estudié su rostro y vi curiosidad, entusiasmo, desesperación por una vida mejor, pero ningún atisbo de malicia o traición.

—España —dije.

—¿De verdad?

—Pasado mañana, al amanecer.

Francesca seguía balanceando el hábito con un dedo.

—He oído cosas de España. Las hermanas dicen que está llena de castillos moriscos y jardines con estanques que reflejan la luz. Naranjos y fuentes. —Miró por encima del hombro su cama solitaria, el trágico crucifijo y las paredes desnudas—. Me gustaría ir a España.

—¡Sí! —dije—. Podríamos casarnos allí.

—Pero primero debes conseguir la recompensa.

—No. Me llevaré el libro a España.

—¿Qué? ¿Por qué?

—El libro no es mío. Me marchó a España con el chef.

—Espera. —Sus encantadores ojos se entornaron—. ¿Es un libro de cocina y te marchas a España con un chef? ¿Aún quieres ser cocinero? —Francesca retrocedió al tiempo que meneaba la cabeza—. Ésa no es la clase de vida que quiero para mí. Podría quedarme aquí y conseguir a un cardenal rico.

—Pero...

—Yo era pobre. Sé cómo te trata la gente cuando eres pobre. No puedo volver a esa vida. No puedo ser la esposa de un cocinero. —Le temblaba la barbilla y su voz salía de sus labios con gran esfuerzo—. Dijiste que seríamos ricos.

—Pero podríamos estar juntos en España. Pensé que tú...

—Sí, Luciano. —Regresó a la ventana y la luz de la luna bañó su rostro—. Sí, preferiría estar contigo antes que con algún cardenal viejo y gordo. Pero no podemos

tener siempre aquello que deseamos, y tú me estás pidiendo demasiado. No puedo volver a ser pobre. No puedo.

—No seríamos pobres...

—¿No? ¿Acaso los cocineros de vegetales son ricos en España?

—He conseguido ahorrar cinco monedas de cobre por semana...

Francesca parecía incrédula.

—¿Cinco monedas? ¿Cinco monedas *enteras*?

—Pero algún día seré chef y...

—Véndelo. ¿Y qué si se trata de un libro de cocina? Todo el mundo lo quiere. Ofrécelo al mejor postor. Luego podríamos viajar a España y vivir de verdad. Podríamos tener una villa rosada junto al mar. ¡Con criados! Nos otorgaríamos títulos y seríamos invitados a la corte española. Yo haría las más bellas mantillas de encaje, pero sólo para mí. Tendría vestidos de seda y tú un carruaje tirado por caballos blancos. Podríamos...

—Francesca.

Se interrumpió, luego se inclinó hacia la ventana y apoyó la palma de la mano en mi pecho. Mi corazón latía con tanta fuerza que supe que ella podía sentirlo.

—¿Es que ya no me amas? —preguntó.

—Por supuesto que te amo.

—Yo también te amo, Luciano. —Se puso de puntillas y elevó su cuerpo sobre el alféizar hasta que su mejilla rozó la mía. Se movía con facilidad, flexible como un gato. Me besó, oh, muy suavemente en los labios y musitó—: ¿Te gusta esto?

La voz del chef resonó en mi cabeza: «Cava en tu interior y encuentra la fuerza». Cerré los ojos y dije:

—Por favor, no lo hagas.

Francesca me besó los párpados con tanta delicadeza que me hizo gemir.

—¿No es agradable, Luciano? ¿Mmm?

Deslizó la punta del dedo alrededor de mi boca, me rozó el cuello con los labios y sopló su aliento húmedo en mi oreja; la excitación me llegó hasta las puntas de los pies.

«Cava.»

—Te amo, Luciano. Podemos tener hijos, si quieres. Podemos tener una vida magnífica juntos. —Me mordisqueó el lóbulo de la oreja. Me acarició el pelo y susurró las palabras que yo anhelaba oír desde el primer día que la vi—. Iré contigo y te daré todo lo que quieras.

Apoyó la cabeza en mi hombro y el aroma a jabón y pan horneado desató recuerdos y deseos.

—Entonces, ¿vendrás conmigo? —pregunté.

—Sí.

Marrone. Realmente estaba sucediendo.

Su voz tenía un matiz aterciopelado.

—Sólo tienes que vender el libro.

Comencé a imaginar cómo podría hacerlo sin lastimar al chef. ¿Por qué debía importarme si prevalecía Venecia o Roma? Sabía que podía apoderarme del libro. Después de todo, el chef Ferrero me lo había dado sin problemas dos veces esa noche. Él confiaba en mí. La parte complicada sería subirlo a bordo del barco sin que

sufriera ningún daño y sin el libro. Tal vez Domingo pudiera ayudarme; podría sujetar al chef mientras yo lo ataba. Quizá Marco nos ayudaría a llevarlo hasta el barco si le prometía una parte de la recompensa. Tendríamos que amordazar al chef para mantenerlo callado. Era un pensamiento doloroso, pero al menos estaría fuera de peligro. Luego iría a casa de su cuñada y le diría a la *signora* Rosa dónde se encontraba su esposo. Su familia podría reunirse con él en España en lugar de desaparecer en las montañas de Aosta.

Una vez que todos estuviesen a salvo, yo podría hacer un trato con Landucci. Por supuesto, no era un hombre en el que se pudiera confiar: enviaría el mensaje a través de una cadena de correos anónimos. Tal vez una monja podría entregarle un mensaje sellado pensando que se trataba de un asunto de la Iglesia, un mensaje en el que se le ofreciera la venta del libro. Sí, una nota diciéndole a Landucci que llevara la mitad del dinero a un barco que zarparía hacia España. No..., no podíamos revelarle nuestro destino. Haríamos que llevara el dinero a un barco que zarparía hacia Constantinopla, o a alguna taberna en el distrito de los ladrones. Yo podía acceder a que me pagara la otra mitad cuando tuviera el libro en su poder. Debería comprobar los horarios de salida de los barcos; tendría que estar todo perfectamente coordinado.

Después de eso, un marinero podría entregar otra nota comunicándole a Landucci dónde podía encontrar el libro y dónde dejar el resto del dinero. Francesca escribiría las notas y yo podría esconder el libro en un rincón oscuro de Venecia. No intentaríamos reclamar el resto del dinero..., eso sería sin duda una trampa. Pero la mitad sería suficiente. Para cuando Landucci encontrara el libro, Francesca y yo estaríamos en alta mar, navegando hacia España y luego al Nuevo Mundo. Sí, podía hacerse.

El silencio de ese momento era casi total. Sólo la voz de Venecia, la ramera, susurraba en mis oídos: «Vende. Vende». Luego oí la voz del chef: «Puedes ser mejor».

Miré su rostro esperanzado y luminoso.

— Francesca.

— Sí, mi amor.

— No puedo hacerlo.

Se puso tensa y luego golpeó el suelo con el pie.

— ¡No! — Volvió a patear el suelo—. ¡No! ¡No! ¡No puedo soportarlo! Se te presenta una oportunidad de que podamos estar juntos y no la aprovecharás.

— Pero enviaré a alguien por ti.

— ¿Para vivir como una campesina en alguna cabaña española? Si hubiese querido eso no me habría metido en un convento.

— No serías una campesina.

Juntó las manos y su voz se tornó suave y suplicante, pero también advertí un tono de desesperación.

— Sólo es un libro, Luciano. *Dio*, es un libro de cocina. Véndelo y me iré contigo a donde quieras. — Me miró, rogándome con los ojos—. Podríamos ser tan felices...

— Francesca. — Cogí su rostro entre mis manos y mis dedos se enredaron en su pelo—. No necesitamos ser ricos. Te amo. Yo cuidaré de ti. Te protegeré.

La atraje hacia mí apoyando la mano en su cabeza y la besé voraz, ferozmente. Cuando al fin la solté, observé su rostro. Sus labios tenían un aspecto hinchado, como fruta magullada.

— Podemos ser felices tal como estamos — dije.

Trató de negar con la cabeza pero se lo impedí.

— Estás intentando confundirme — repuso.

Nos miramos durante un largo momento. La luz de la luna arrancaba destellos dorados de sus ojos, y vi que en ellos brillaba algo parecido a la comprensión. Ella jamás había considerado la posibilidad de encontrar la felicidad en una vida sencilla y honesta, y ahora estaba tratando de imaginarla. Vi que esa posibilidad se avivaba en ella, cruzaba con rapidez su rostro y luego desaparecía.

— Eres un soñador, Luciano. La gente pobre no es feliz. Pero si vendes ese libro por mí, te amaré toda la vida.

Recordé las palabras del chef: nada podía hacer que alguien me amara.

— Oh, Francesa — gemí.

La criatura perfecta que yo adoraba sólo existía en mi mente, igual que los demonios que temía en la oscuridad. La muchacha suplicante que estaba en la ventana era hermosa, pero no valiente. La criatura perfecta de mi imaginación no era más real que las fórmulas para hacer oro o conseguir la inmortalidad.

Por tercera vez en mi vida sentía la urgente necesidad de rezar. Alcé la mirada, porque eso es lo que hace la gente, y sólo vi un cielo negro y vacío. Luego recordé: «No mires hacia arriba; mira hacia dentro». Pensé: «Por favor...». Pero esta vez cerré los ojos y reuní toda la fuerza que tenía en mi interior.

Soltar su rostro fue como desgarrar una parte de mí mismo. Bajé las manos y me marché.

— Luciano...

Podía oírla llorar como una niña, y ese sonido me quemó allí donde ella había tocado mi cara. Atravesé el claustro sin preocuparme por ser visto. Trepé nuevamente el muro y caminé hacia el norte, luego hacia el sur... No me importaba. Una extraña sensación de sonambulismo bloqueaba el impacto total, hasta que, en mitad de un puente de piedra, la realidad me engulló.

Nunca volvería a ver a Francesca.

La tristeza me obligó a hincarme de rodillas. Apoyé la frente contra la piedra fría y entrelacé las manos detrás de la cabeza. Mi llanto resonó en la noche silenciosa. No sabía que fuera posible sentir tanto dolor; una herida física habría sido una distracción bienvenida. Debía de parecer muy pequeño, un chico acurrucado en la oscuridad, convulsionado por el dolor. Después del último estremecimiento, me quedé allí, vacío y deshecho, desolado. Minutos después, me levanté y me sequé los ojos con el dorso de la mano. Eché a andar hacia la calle de los pescaderos, preguntándome quién sería ahora sin ella.

El amanecer comenzaba a diluir el cielo negro de la noche cuando me deslicé a través de la ventana. Domingo aún dormía, pero el chef estaba sentado con su libro en las manos, despierto y ojeroso.

— Fuiste a verla — dijo.

— Sí.

Agaché la cabeza.

—Y te rechazó.

—No exactamente. Quería que vendiera el libro. Me negué.

—*Bravo*, Luciano. —El chef se levantó y me abrazó. Me abrazó fuerte, muy fuerte—. Has encontrado tu hombría y es formidable, como sospechaba. Tu dolor pasará.

Yo quería preguntarle: «¿Cuándo? ¿Cuánto tiempo debo sentirme así?». Pero el chef volvió a sentarse en su rincón y cerró los ojos para concederme cierta intimidad. Yo me acurruqué junto a la pared y lloré en silencio hasta que Domingo comenzó a moverse. Me enjuagué la cara con la manga y fingí que acababa de despertarme.

Domingo me miró fijamente.

—¿Luciano? ¿Estás bien?

No le contesté porque temía que mi voz me delatara. Fingí un bostezo y mi amigo dijo:

—Me voy a trabajar. El barco zarpa mañana al amanecer, pero necesito el dinero cuanto antes: diez ducados por cada uno y cinco más para que el capitán, os deje escabulliros a bordo esta noche.

—Conseguiré el dinero —dijo el chef—. Nos reuniremos contigo aquí, más tarde.

Domingo salió por la ventana sin decir nada más. Estaba tan ansioso por alejarse de nosotros y de ese libro que se golpeó la cabeza contra el marco de la ventana y ni siquiera se detuvo para frotarse el chichón. Oí cómo sus pies tocaban el suelo y luego echaba a correr.

El libro del opio

Para llegar a la cita del chef con su esposa tomamos una ruta indirecta. Para entonces ambos teníamos el aspecto de lo peor de la gente de la calle: sucios, malolientes, apaleados y agotados. El chef llevaba el libro debajo de la camisa de la manera en que muchas de las personas que vivían en la calle llevaban sus escasas pertenencias. Mantenía la cabeza gacha y un brazo sobre la cintura como si le doliera el estómago. Yo caminaba con indolencia, guardando una buena distancia tras él para que no pareciera que íbamos juntos. Aunque nos confundíamos con los pobres ambulantes, seguíamos desviándonos de nuestro camino cada vez que veíamos a los *Cappe Nere* o a los guardias del dux. Nos desplazábamos por sendas poco transitadas y calles semidesiertas, y nos deteníamos siempre para mirar en las esquinas antes de continuar avanzando.

Atravesamos una zona muy pobre de la ciudad, el Cannaregio, un barrio de embarcaderos desolados donde los calafates reparaban los botes abandonados. Las barandillas de los balcones colgaban sueltas sobre un canal de aguas lentas lleno de vegetales putrefactos y paja empapada de jergones desechados. Todo hablaba de abandono y miseria, y los habitantes sombríos de esa parte de la ciudad, preocupados por su oficio de sobrevivir, nos ignoraron.

En la sinuosa calle del Capitello caminamos entre muros altos y amenazadores que se alzaban sobre un estrecho callejón conocido como «calle de los asesinos». La mayoría de personas se apartaba de su camino para evitar ese pasaje, cargado como estaba de los espíritus de las víctimas ultrajadas. Siempre que se cometía un asesinato en esa calle, un pequeño altar a la Virgen se colocaba en un nicho de la pared. Una Virgen tiznada nos sonreía cada pocos pasos.

Salimos de la calle del Capitello frente a un *palazzo* destartalado y envuelto en una atmósfera de silenciosa decadencia. Mientras caminábamos por el sendero a la sombra del *palazzo*, miré a través de la puerta de hierro forjado. Al otro lado había un jardín bien cuidado, melancólico y aislado, lleno de rosas y adelfas que brillaban bajo la luz de la mañana. Hay algo prometedor en los jardines venecianos, oasis de vida que florecen animosamente mientras todo lo demás es eliminado y deteriorado con lentitud por el agua salada y el paso del tiempo. Yo interpretaba el jardín como un signo de que en alguna parte de ese peligroso laberinto de acontecimientos podríamos encontrar la salvación.

Cuando llegamos al hogar de su cuñada, una casa respetable similar a la suya, el chef Ferrero me dijo que esperase en el patio trasero mientras él entraba.

—Rosa ya debe de estar frenética —dijo.

Los vi, al chef y a la *signora* Ferrero, e incluso oí fragmentos de su conversación a través de una ventana abierta en la planta baja. Las cortinas blancas se abultaban hacia el interior de la habitación por la brisa que llegaba del mar, y una triste escena se desarrollaba en los suaves destellos que revelaban los paneles de vidrio, que se abrían y se cerraban como un ojo que parpadeara lentamente. Me permití contemplar el doliente cuadro.

El chef habló primero. Vi disculpa en su expresión e impotencia en su gesto. Su rostro estaba destrozado. El rostro de la *signora* Ferrero, al principio confundida y atemorizada, no tardó en ensombrecerse con una expresión de intensa furia. El chef inclinó la cabeza y permitió que la perorata de su esposa continuara sin interrupción hasta que, de forma abrupta, su ira se derrumbó. Su expresión airada se disolvió y sus brazos, paralizados en mitad de la diatriba, enlazaron el cuello de su marido al tiempo que se apretaba contra su pecho. Los dos lloraron juntos y sus sollozos desconsolados me llegaron con claridad.

La *signora* Rosa fue la primera en dejar de llorar. Se enjugó las lágrimas con un pañuelo y acarició la mejilla de su esposo con generosa resignación. Hablaron, se tocaron mutuamente el rostro, se enjugaron las lágrimas y luego se entregaron al consuelo del abrazo familiar. Permanecieron así largo tiempo.

Cuando al fin se separó de él, ambos se dedicaron a hacer los preparativos para el viaje del chef. El maestro deslizó el libro dentro de un saco de harina y me sorprendió ver que también incluía una pluma y una piedra de tinta azul. Entonces recordé: a esa hora, sus hijas debían de estar en el colegio para mantener una apariencia de normalidad. El chef, sin duda, les escribiría cartas, quizá mientras aguardábamos para subir al barco. Me pregunté si podrían hacer los arreglos necesarios para reunirse en España. Tal vez les escribiría las notas tranquilizadoras de un padre.

Su esposa lo ayudó a ponerse una camisa limpia y le sacudió el barro seco de las rodillas. Metió una hogaza de pan y una horma de queso en otro saco y un grueso monedero en el bolsillo del pantalón.

Fueron juntos hasta la puerta trasera, cogidos de las manos como dos jóvenes amantes. Daba la impresión de que el chef quería hablar pero no tenía lengua. La *signora* Ferrero consiguió serenarse. Cuando habló, su voz sonaba tranquila.

—Hemos sido felices, Amato.

—Sí, *cara mia*.

—Pero ahora debemos ser más que felices.

El chef acarició la mejilla.

—Ahora debemos ser valientes.

—Vete. —Ella apartó la vista—. Reuniré a las niñas y nos marcharemos a Aosta hoy mismo.

El chef estaba a punto de decir algo cuando se oyeron unos fuertes golpes en la puerta principal.

—Maestro. —Le tiré de la manga—. *Cappe Nere*.

El chef parecía abrumado y encogido.

—*Cara...*

—Idos —dijo ella, alejándonos con las manos—. Mi hermana tardará en abrir la puerta. ¡Idos!

Pero el chef no se movió hasta que ella cerró la puerta en nuestras narices.

Una vez en los muelles giramos en la esquina de la calle de los pescaderos y nos detuvimos en seco al ver a cuatro *Cappe Nere* que rondaban la casa del pescadero de Domingo. Retrocedimos junto a la pared de la casa más próxima y vimos cómo los *Cappe Nere* hacían uso del tirador de la puerta del pescadero, miraban a través de sus ventanas y se dirigían luego a la parte trasera para escudriñar el interior de la habitación de Domingo.

Giuseppe también estaba allí, sosteniendo a *Bernardo* como si fuese una presa chillona. Sacudía a mi pobre gato por el pescuezo, mientras *Bernardo* lanzaba zarpazos a los ojos del viejo borracho con las garras desnudas. Giuseppe alzó al animal ante uno de los *Cappe Nere* y gimoteó:

—Estoy seguro de que vendrán aquí. Éste es el gato del ladrón: volverá por él.

—Bruno, quédate aquí y mantén los ojos bien abiertos —dijo el capitán.

Giuseppe corrió detrás de él.

—¿Sólo dejáis a un hombre?

El capitán se volvió hacia Giuseppe y sacó un pequeño puñal de la manga. Sostuvo la punta debajo de la barbilla del borracho y empujó hasta que Giuseppe echó la cabeza hacia atrás.

—¿Acaso crees que un *Cappa Nera* no puede manejar a un cocinero y a un chico?

—Sí, *signore*. Quiero decir, no, *signore*.

El *Cappa Nera* empujó la punta del puñal sólo lo suficiente para producir una gota de sangre y luego lo retiró con un gesto de indiferencia.

—Si crees que un solo hombre no es suficiente, quédate tú también. Tú y el gato seréis de gran ayuda.

Los *Cappe Nere* se echaron a reír y luego se marcharon como un animal con varias cabezas. Bruno se apostó a un lado de la casa para poder vigilar el frente y la parte trasera al mismo tiempo y Giuseppe se agazapó en la calle con *Bernardo*.

El chef y yo nos dirigimos una mirada cómplice y luego regresamos al deprimente Cannaregio. Caminamos por una calle que estaba desierta salvo por una mujer que colgaba unas sábanas manchadas en un tercer piso, de una cuerda tendida entre dos edificios. No había más gente en los alrededores; era un barrio donde los hombres se marchaban muy temprano a hacer trabajos pesados para otros hombres y las mujeres vivían retiradas, ocupadas en las monótonas tareas del hogar, realizadas sin ninguna ayuda y a menudo con un bebé pegado al pecho. Sólo cuando anoecía esa gente sacaba unas destartaladas sillas a la estrecha calle para compartir cotilleos y un poco de vino casero.

Ese día, el silencio en la calle parecía más profundo debido al sonido solitario de la cuerda de la ropa, que chirriaba a intervalos regulares mientras la mujer sujetaba las prendas y hacía correr la cuerda. Ningún rostro miraba desde ninguna de las casas ruinosas, no se oía nada, salvo el monótono y repetitivo chirrido de la cuerda de la ropa.

El chef me llevó a la iglesia parroquial, donde entramos a través de una estrecha puerta lateral. Avanzamos por el pasillo central y pasamos junto a viudas vestidas de negro con rostros amargos que musitaban plegarias de forma mecánica por los esposos muertos hacía mucho tiempo, que las habían dejado en la miseria. La iglesia era antigua y sombría como una cueva, con el olor a incienso y a musgo permanentemente pegado a los bancos de madera. El lugar era tan pobre como sus feligreses: las telas del altar estaban raídas, el dorado de los halos de los santos se estaba descascarando y el manto de la Virgen se había desteñido hasta volverse gris. El cielo abovedado recogía los sonidos, los expandía en un cielo acústico y los enviaba con violencia sobre las cabezas inclinadas que había abajo. Oíamos el clic amplificado de las cuentas de los rosarios y el crujido de las faldas cuando las viudas movían sus rodillas artríticas sobre el suelo de piedra. Rezaban con voces convertidas en un susurro de lecho de muerte.

Nos sentamos en silencio y me pregunté cuánto tiempo permaneceríamos allí. Me pregunté cómo nos las arreglaríamos para regresar a la habitación de Domingo. Me pregunté qué haría si no le llevábamos el dinero a tiempo. Me pregunté por qué el chef había accedido con tanta facilidad a viajar a España. Me pregunté si conocería a otro Guardián allí. Me pregunté qué otras recetas como la del *soufflé* tenía para enseñarme. Y me pregunté también, por enésima vez, qué hacía el chef exactamente con el opio.

Las velas votivas brillaban en las esquinas oscuras y avivaban los rasgos de los sombríos mártires. Estrechos haces de luz, cubiertos de motas de polvo, rasgaban las sombras. El crucifijo que había encima del altar parecía romo por la acción del tiempo, y el pálido rostro de Jesús estaba borroso y agobiado por décadas de polvo. «Muy bien —pensé—, si hay más secretos que contar, éste es el mejor lugar para revelarlos.»

— ¿Maestro? —susurré.

— Estoy pensando.

— Hay algo que debo preguntaros.

— ¿Qué?

— ¿Para qué usáis el opio?

— *Dio*, ¿ahora? —Suspiró—. Está relacionado con uno de los escritos del libro.

— ¿Qué escrito?

El chef alzó las cejas.

— ¿Quieres saberlo ahora?

— No tenemos nada más que hacer.

El chef miró el crucifijo durante unos segundos y luego dijo:

— Sí. Tal vez éste sea el momento y el lugar más adecuado para hablarte del opio.

En ese momento, *Bernardo* apareció de ninguna parte y saltó sobre mi regazo.

— ¡*Bernardo*! —Le acaricié el lomo y ronroneó—. Te escapaste de Giuseppe, ¿verdad? Buen chico. Gato listo.

Le besé la cabeza y me eché a reír. Una de las viudas se volvió y nos fulminó con la mirada, pero yo estaba tan aliviado de ver a *Bernardo* que la miré de la misma manera.

El chef chasqueó la lengua.

— ¿Ya has acabado de jugar con el gato?

—Lo siento, maestro.

—*Bene*. —Se inclinó hacia mí y susurró—: En el libro hay una receta muy sencilla: agua, vinagre y opio.

—¿No usáis opio en vuestra sopa de alubias blancas?

—¿De dónde sacas esas ideas? —Se pasó la mano por el pelo—. Bueno, de vez en cuando, tal vez sólo una pizca cuando las circunstancias lo exigen. No puedes detectarlo en la comida. Es un calmante, pero tiene unos potentes efectos secundarios. Demasiado opio puede incluso matarte. —Meneó la cabeza—. No es una hierba benigna que pueda utilizarse alegremente. El opio debe manejarse con mucho cuidado. Lo conservamos como recordatorio de uno de nuestros textos más importantes, un relato de la crucifixión hecho por un soldado romano que estuvo presente. Se trata de un relato inusual que nos recuerda que debemos estar abiertos a las explicaciones alternativas de... bueno, de todo. El soldado dijo que le había dado a Jesús una esponja empapada en agua y vinagre, pero primero mezcló opio en el agua.

—¿Por qué?

—Fue un acto de compasión. Después de todo, Jesús estaba sufriendo. El soldado sabía que el opio calmaría su dolor o bien lo mataría piadosamente.

Yo estaba confuso.

—Pero los romanos fueron quienes crucificaron a Jesús.

—Sí. —El chef sonrió con pesar—. Ellos también crucificaron a Pedro. Y, sin embargo, la Iglesia de Jesús tiene su sede en Roma y nadie lo cuestiona.

El chef meneó la cabeza y suspiró.

—No todos los romanos querían ver muerto a Jesús —continuó—. Ese soldado era un simpatizante secreto, uno de los muchos que no se atrevían a hablar. Ese mismo soldado fue quien alanceó a Jesús en un costado. ¿Ves la herida de la estatua?

—El chef señaló el crucifijo polvoriento y vi una pequeña raja entre dos costillas en el Jesús de madera—. Le infligió una herida poco profunda para que declarasen muerto a Jesús, impidiendo de ese modo que los soldados le rompiesen las piernas como hicieron con los otros dos hombres crucificados junto con él. Por supuesto, que manara agua de la herida no significaba nada, pues ésta se acumuló en sus pulmones al estar colgado de la cruz. Algunos dicen que el hecho de que hubiese sangre mezclada con el agua demuestra que Jesús aún seguía con vida, porque los muertos no sangran.

—¿O sea, que el opio mató a Jesús?

—Tal vez no. Una determinada cantidad de opio inducirá en un hombre un estado parecido a la muerte. Los relatos de la época dicen que Jesús «expiró» súbitamente después de coger la esponja, pero el soldado afirma que Jesús cayó en un profundo sueño opiáceo y, más tarde, despertó en su tumba. Sus discípulos iniciaron el rumor de la resurrección por si alguien lo veía.

—¿Jesús sobrevivió a la crucifixión?

Me resultaba difícil hablar en susurros.

—Según Tomás, Jesús regresó junto a sus discípulos más de un año después de la crucifixión. Les dijo que había permanecido escondido todo ese tiempo y que podían unirse a él si así lo deseaban. Es posible que Jesús viviera muchos años y pereciera de muerte natural.

— ¿Vos creéis la historia del soldado romano?

El chef se reclinó en el banco y miró fijamente el crucifijo.

— Jesús era un hombre joven y sano. Sólo estuvo tres horas en la cruz. La mayoría de las personas permanecían días colgadas. A los dos hombres que fueron crucificados con él les rompieron las piernas para acelerar la muerte. ¿Por qué Jesús habría de morir tan deprisa e inmediatamente después de haber recibido un trago? Sí, creo en la historia del soldado romano.

— *Marrone*.

— En realidad, todo este asunto de la resurrección no es una historia inusual. No debe sorprendernos que los discípulos la contasen. Varios siglos antes de Jesús hubo al menos tres hombres-dioses paganos que murieron más o menos en Pascua (el equinoccio de primavera) y resucitaron tres días más tarde. ¿Es una coincidencia o los discípulos se limitaron a adoptar una vieja historia para proteger a Jesús?

— ¿Vos que pensáis?

— Pienso que la historia del soldado es uno de esos escritos que podrían ser ciertos, pero que amenazan a la Iglesia, y es por eso por lo que los Guardianes necesitan preservarla hasta que llegue un tiempo en que pueda ser examinada y analizada de forma abierta.

— ¿Y eso cuándo será?

— No lo sé. — El chef apoyó su mano detrás de mi cabeza, y ese gesto fue como una bendición para mí—. Pero en este momento tú y yo podemos confortarnos sabiendo que Jesús fue un hombre como nosotros. No resucitó como alguien que engañó a la muerte. Si sabía que podía hacerlo, ¿qué valor hubiera tenido su muerte? Jesús era pura y divinamente humano, y ésa es la buena noticia. ¿Qué necesitan los seres humanos con el ejemplo de los dioses? Tú tienes en tu interior la misma fuerza que tenía Jesús. No debes olvidarlo, pase lo que pase.

— Pero maestro, Jesús era de una clase especial.

— Sí. Alguien de *nuestra* clase. Jesús dijo: «Lo he hecho todo, y tú también puedes hacerlo, y más». Quizá todos somos *adepti* en formación.

— ¿Cómo N'wali?

— Como todos esos maestros que llevan sandalias.

El chef me miró con su enigmática media sonrisa.

Las viudas pasaban las cuentas de sus rosarios, el chef inclinó la cabeza y yo pensé en lo que había dicho mientras acariciaba a *Bernardo*. Fue en ese momento cuando caí en la cuenta de que *Bernardo* nos había encontrado cuando los *Cappe Nere* no habían podido hacerlo.

— Maestro —susurré—, *Bernardo* los engañó a todos.

A pesar de nuestras circunstancias, o quizá debido a ellas, ese giro parecía la más espléndida de las comedias. Los nervios exacerbados estallaron de golpe y ambos comenzamos a reír a carcajadas. Las viudas vestidas de negro se volvieron para lanzarnos miradas furiosas. Una de ellas agitó un puño diminuto y eso hizo que nuestras carcajadas se redoblaran. No podíamos contenernos. Unos espasmos incontrolables sin ligereza o alegría nos sacudían profundamente. Caí de costado en el banco de madera, estremeciéndome con una risa que brotaba sobre el filo de la navaja por el que habíamos estado caminando durante demasiado tiempo. El chef echó la cabeza hacia atrás y rugió, liberando una tensión acumulada desde hacía

días. Una explosión catártica brotó de nuestras bocas y nos dejó sin aliento y tosiendo, llorando y jadeando, sosteniéndonos las costillas para calmar las punzadas de dolor en los costados. Poco a poco, el estallido fue menguando, *Grazie a Dio*, y al fin cesó.

Nos quedamos sentados en un silencio purificador. *Bernardo* se frotó contra mi pecho y el chef inclinó de nuevo la cabeza. Hacía rato ya que las viudas se habían marchado de la iglesia, absolutamente escandalizadas. Esa noche, nuestras risas sacrílegas darían material para una buena historia en las calles.

— ¿Le hablasteis a vuestra esposa acerca de los Guardianes?

El chef asintió.

— Esperaba que ella nunca tuviese que saberlo, pero después de que el dux comenzara su campaña, sí, se lo conté todo.

— ¿Se reunirá con vos en España?

— Espero que algún día eso sea posible. Pero hay mucho que hacer antes de pensar en reuniones.

— ¿La gente no hará preguntas cuando aparezca en Aosta?

— Dirá que es viuda. Mi Rosa daría la vida antes de traicionarme. Como yo moriría antes de traicionar a los Guardianes.

— ¿No tenéis miedo de morir?

El chef parecía más tranquilo de lo que lo había visto en semanas.

— Estar vivo por mi propio bien no tiene más sentido que el tictac de un reloj. — Se encogió de hombros—. Morir no es nada, pero vivir con integridad y un propósito, eso es algo.

El libro de las ilusiones

Encontramos a Domingo en el puesto de pescados y el chef le entregó un pequeño saco lleno de ducados. Mi amigo había visto a Giuseppe y a un *Cappa Nera* vigilando la casa cuando regresó para encontrarse con nosotros y estaba más nervioso que nunca. Escondió las manos debajo de las axilas, clavó la mirada en el suelo y masculló una promesa de hacer los arreglos necesarios para nosotros. Luego se volvió.

El chef lo cogió de un brazo.

—Necesitamos un lugar donde quedarnos hasta esta noche.

Domingo se mordió el labio inferior y yo sentí la urgencia de su deseo de librarse de nosotros. Me pregunté cuánta lealtad compraban realmente el pan, los nabos y los hinojos. ¿Cuán bien conocía realmente al silencioso, solitario y taciturno Domingo? Siempre había supuesto que todo lo que anhelaba en la vida era convertirse en pescadero, pero ¿y si quería más? Sin que viniese a cuento, el chef dijo:

—Puedes vivir una vida larga y pacífica vendiendo pescado una vez que nos hayamos marchado, Domingo. Es en interés de todos que debemos abordar ese barco esta noche.

Tal vez no fuese necesario, pero me alegró que el chef lo hubiese dicho, para no tener que hacerlo yo.

—Domingo, has sido un buen amigo para mí ayudándome con este problema. *Grazie*.

Él asintió.

—Hay una taberna de marineros llamada *Vino Venezia* en los muelles, cerca de los botes de los pescadores de cangrejos. Es una especie de cámara de compensación para contrabandistas, y en ella hay un sótano. Decidle al tabernero que necesitáis un lugar donde quedaros hasta la noche. —Domingo hizo un gesto con la barbilla dirigido al chef—. ¿Tenéis más dinero?

El chef hizo sonar sus bolsillos.

Domingo asintió.

—El tabernero recibe su parte de todo lo que entra o sale, especialmente gente. Trata con esclavos y esconde a criminales. Dadle cinco ducados. Yo iré esta noche, tarde.

—*Grazie*, Domingo.

El chef se apartó del puesto y se volvió para marcharse.

Yo empecé a seguirlo, pero *Bernardo* estaba maullando debajo de mi brazo. Echaba de menos sus comidas regulares en el palacio, y el olor a pescado fresco era demasiado para él. Saltó de mis brazos, cogió entre los dientes una gruesa caballa y salió disparado entre la multitud. El pescadero lanzó un grito y salió corriendo tras él con un cuchillo para quitar las escamas. Intenté seguirlo, pero el chef me cogió del brazo.

—Marchaos de aquí —dijo Domingo.

Busqué a *Bernardo* mientras nos dirigíamos a los botes de los pescadores de cangrejos, pero se había esfumado con su caballa. Así estaban las cosas: *Bernardo* y *Francesca*, perdidos para siempre.

La taberna *Vino Venezia* apestaba ligeramente a pescado y a vino derramado. El olor podría haber sido más intenso, pero las puertas delantera y trasera se habían desprendido de sus goznes y no las habían vuelto a colocar. Una brisa constante y salada soplaba a través del lugar y refrescaba el aire. Las puertas rotas servían a modo de mesas y alrededor de ellas se repartían varios taburetes de madera de tres patas.

La taberna y el tabernero formaban una buena pareja, ambos bastos y grasientos. El tabernero alzó la vista cuando entramos, pero no dejó de secar un vaso sucio con su delantal manchado de vino. Sus ojos no correspondían a su rostro carnoso e insípido: eran de un azul penetrante, afilados como el acero debajo de unas pobladas cejas negras. Los ojos le conferían el aspecto de un hombre que podría sacar un estilete de la manga antes de que lo vieras hacer el menor movimiento.

El chef Ferrero le habló en tono sereno. El tabernero dejó el vaso sucio y observó cómo el maestro depositaba cuatro ducados de oro sobre la barra. El hombre deslizó las monedas en su bolsillo con un solo movimiento e hizo un gesto cansado indicando que lo siguiésemos. No dijo una palabra.

En una pequeña habitación que había detrás de la barra, el tabernero gruñó mientras levantaba un cajón de vino que estaba apilado en un rincón, luego otro, y otro más. Cuando apartó el último cajón, vimos una trampilla en el suelo. Se arrodilló torpemente, sudando mientras inclinaba su vientre blando y abría la trampilla tirando de un asa de cuerda. Vi la mitad superior de una larga escalera; la mitad inferior se perdía en la oscuridad. El tabernero encendió una lámpara de aceite y dobló la mecha hacia abajo para ahorrar combustible. Comenzó a bajar los peldaños sosteniendo la lámpara en alto y nosotros lo seguimos.

Nos condujo hasta un sótano húmedo lleno de cajones de madera de los que había sido rascado torpemente el sello del lagar. La única ventilación provenía de una pequeña ventana abierta al nivel de la calle. Podía oír el lento goteo del agua detrás de las paredes y el piso de tierra se notaba legamoso bajo los pies. Estábamos bajo el nivel del mar. Primero sentí un hormigueo en la piel, luego el pánico se apoderó de mí y mi respiración se volvió rápida y forzada.

—Tranquilo, Luciano —dijo el chef—. Aquí y ahora estás a salvo. Respira.

Recordé el túnel.

—Sí, maestro. *Grazie*.

Me concentré en la respiración —inspirar, espirar—, y el miedo fue menguando.

El chef cogió la lámpara de aceite del tabernero y dobló la mecha hacia arriba. El hombre hizo hincapié en la idea de que éramos todos ladrones y, por tanto, podíamos confiar los unos en los otros. El tabernero subió la escalera, la levantó tras de sí y luego cerró la trampilla.

— Encuentra un lugar seco — dijo el chef —. Descansa mientras puedas.

Me senté en uno de los cajones de vino y me concentré en la respiración, lenta y regular. Cuando mis pensamientos se desviaban hacia la escalera o la ventana, o al miedo de que Domingo no apareciera, volvía a concentrarme en la respiración. Cerré los ojos y la sincronice con el ruido de una gota de agua que caía por detrás de las paredes, regular como un péndulo. En algún momento oí que mi maestro rasgaba y hacía crujir un papel.

El chef Ferrero apenas si era visible bajo la mortecina luz de la lámpara de aceite, pero pude distinguir su figura inclinada sobre el libro mientras escribía con su pluma. Recordé entonces que lo había visto coger la pluma y la piedra de tinta azul en casa de su cuñada y pensé que tener que escribir a sus hijas debía de destrozarle el corazón. ¿Podía asegurarles que volvería a encontrarlas, o acaso tenía que decirles adiós?

— Lamento que tengáis que separaros de vuestra familia — dije.

— Yo también.

— Si estáis escribiendo cartas para vuestras hijas, Domingo puede entregarlas por vos.

— ¿Te importa? ¿Puedo disfrutar de un poco de intimidad?

— Lo siento, maestro.

Volví a concentrarme en mi respiración. El roce de la pluma sobre el pergamino se hizo más débil, y justo cuando comenzaba a sentir una paz melancólica fuimos interrumpidos por el sonido de pasos y cajones que se movían encima de nuestras cabezas. El chef y yo nos miramos: era demasiado temprano para Domingo. Vimos que se abría la trampilla, un polvoriento rayo de sol iluminó el sótano y alguien intentó descender por la escalera. Un zapato usado pisó el primer escalón. No era la bota de un soldado, *grazie a Dio*. El chef dejó el libro sobre un cajón y se colocó delante de él con la pluma colgando de la mano. El otro pie se posó en el segundo escalón; luego aparecieron las piernas y un torso. Un joven con un hato debajo del brazo descendió hasta el sótano.

— ¿Marco? — dije.

La trampilla de la taberna se cerró con estrépito.

— ¿Qué es eso?

La expresión del rostro del chef, iluminado por la luz de la lámpara, oscilaba entre la ira y la sorpresa.

Marco estaba al pie de la escalera, e incluso en la penumbra del sótano podía ver que parecía despreocupado y satisfecho consigo mismo.

— Te he traído algo — dijo Marco al tiempo que abría su hato, en el que había una hogaza de pan—. Fui a la cocina del palacio y me enteré de que habíais huido como almas que lleva el diablo perseguidos por los *Cappe Nere*. Domingo me dijo dónde estabais cuando le mostré el pan que había robado para ti. Tienes hambre, ¿verdad?

— Merda. ¿Qué es lo que quieres, Marco?

Se echó a reír.

—Ese Domingo... No quería hablar conmigo, de modo que le pregunté: «¿Quieres que Luciano se muera de hambre? ¿Cuántas veces te ha alimentado él a ti?». —Marco me empujó ligeramente con el hombro—. ¿Qué pasa, Luciano? No estarías planeando escaparte de mí con el libro, ¿verdad?

—En el libro no hay nada para ti, Marco.

—Seguro. Por eso todo el mundo está como loco por poner las manos sobre él.

—No lo entiendes.

—Entiendo que no me dejarás fuera de esto.

—*Madre di Dio*.

El chef se pasó los dedos por el pelo y maldijo en voz baja. Yo temía que Marco intentara hacerse con el libro por la fuerza, de modo que me coloqué delante de mi maestro con las piernas separadas. Tendría que pasar por encima de mí.

Una sonrisa ruin se extendió por el rostro de Marco.

—¿Crees que puedes luchar conmigo?

El chef se situó a mi lado.

—Somos dos.

Marco se sentó sobre una pequeña pila de cajones.

—Nadie va a pelearse aquí. ¿Acaso creéis que no he pensado en todo esto? Luciano, deberías conocerme mejor. Ellos jamás le darían una recompensa a alguien como yo..., mucho menos un escaño en el Senado. Si yo les llevara el libro, se lo quedarían y tal vez incluso me matarían.

—Así es —dijo el chef—. ¿Qué haces aquí, entonces?

—Lo mismo que vosotros. —Marco proyectó la barbilla hacia delante—. Cuando llegue Domingo, iré con vosotros. En ese libro hay una fórmula para fabricar oro. Sé que la hay y yo la quiero. Iré a donde vaya ese libro.

Marco —dije—, no sabes lo que estás haciendo.

El chef meneó la cabeza.

—Realmente no lo sabes, muchacho.

—Me quedo. ¿Qué pensáis hacer al respecto?

Me acerqué a él.

—¿Qué pasa con Rufina?

Marco sonrió despectivamente.

—Si aún no he encontrado a Rufina, ya no lo haré. N'bali dijo lo que todos sabíamos: mi hermana está muerta.

Asentí. No me había dado cuenta de que por fin se había permitido aceptarlo.

—De todos modos —continuó—, aun cuando estuviese viva, ¿qué podría hacer por ella cuando apenas soy capaz de alimentarme a mí mismo? Ese libro es mi única oportunidad.

Su expresión oscilaba entre la ira y la desesperación, y yo sabía que no habría forma humana de conseguir que se fuese.

—De acuerdo, Marco —dije.

—*Oh, Dio*. —El chef se sentó y ocultó la cabeza entre las manos—. Tengo que pensar.

Marco sonrió con afectación.

—Pensad todo lo que queráis. —Se acomodó sobre los cajones de vino—. Los tres nos relajaremos y esperaremos a Domingo. He oído decir que nos vamos a España.

Se tendió boca arriba con los pies contra la pared y los dedos entrelazados detrás de la cabeza.

Yo no quería mirar a Marco y no quería saber si el chef me estaba mirando. Me senté en un cajón y cerré los ojos. Hice un esfuerzo para volver a concentrarme en la respiración pero, minutos más tarde, todos nos sobresaltamos al oír el sonido de botas pesadas que se arrastraban por el suelo de madera encima de nuestras cabezas. Las voces de los *Cappe Nere* salieron por la puerta trasera abierta de la taberna y entraron a través de la ventana del sótano. Uno de ellos dijo:

—Puedes quedarte con tu vino robado. Queremos a las personas que estás ocultando.

—¿Personas? —El tabernero parecía aburrido—. ¿Qué personas?

—Ése es tu negocio, ¿verdad? Esconder gente.

—¿De qué estáis hablando? Soy tabernero.

Me tranquilizó un poco que el hombre se mantuviese tan tranquilo, como si esas visitas de los *Cappe Nere* formaran parte de la rutina.

—Los vieron dirigirse hacia aquí —dijo un *Cappa Nera*.

—Tonterías. Alguien debió de cometer un error. Pero ya que estáis aquí, ¿por qué no tomáis un trago? Por cuenta de la casa, naturalmente. —El ruido de cristales rotos nos hizo levantar de un salto—. ¿Qué demonios estáis haciendo? ¿Es que os habéis vuelto locos?

—Lo bastante locos como para cortarte el cuello con esto —dijo un *Cappa Nera*.

—*Madonna mia!* ¿Qué es lo que queréis? ¿Dinero? Aquí tenéis, cogedlo. ¿Qué estáis haciendo?

Me encogí ante el horrible estrépito de vidrios rotos. Los *Cappe Nere* seguramente habían derribado todas las estanterías que había detrás de la barra. El corazón me dio un vuelco ante el sonido de mesas derribadas y madera haciéndose pedazos contra las paredes. Marco se levantó de su cajón y se quedó mirando fijamente la trampilla. El chef sacó el abultado monedero de su bolsillo y metió en él las cartas que había escrito para sus hijas. Las botas seguían resonando encima de nuestras cabezas y entonces alguien gritó:

—¡Sostenedlo!

Otro dijo:

—Ya lo tengo.

—Muy bien —dijo la primera voz—, esto es muy sencillo. Te cortaré un dedo por cada pregunta que no respondas. Comenzaremos por el pulgar. De este modo...

El tabernero lanzó un grito; era un aullido de dolor y terror.

—Están en el sótano —declaró entre sollozos.

—Se acabó —dijo el chef.

Señaló la escalera e hizo señas de que la moviera. La aparté de la trampilla y la coloqué debajo de la ventana. Oímos ruido de botas que entraban en la despensa.

El chef cogió la lámpara de aceite y la estrelló contra unos cajones de vino llenos de paja. Unas delgadas llamas surgieron de la paja y ennegrecieron la madera. Una chispa saltó a otro de los cajones, y el chef lo juntó con el resto.

—¿Estáis loco? —gritó Marco.

Por encima de nuestras cabezas oímos que apartaban los cajones para dejar expuesta la trampilla.

La madera empapada en aceite provocó un incendio y nos cubrimos los ojos cuando las botellas comenzaron a estallar y el humo ascendió hacia el techo. Bajo el silbido de las llamas, oí que el chef decía:

—Dios, perdóname.

Luego alzó el libro.

— ¡No, maestro! — grité.

— *Figlio di puttana!*

Marco saltó hacia delante e interceptó al chef en el momento en que arrojaba el libro a las llamas.

Cuando la trampilla se abrió, Marco trató de meter la mano en el fuego, pero la retiró instantáneamente con una exclamación de dolor.

El chef reparó en mi expresión horrorizada y dijo:

— Los Guardianes son más importantes que un libro.

El pergamino seco se encendió de inmediato y comenzó a doblarse mientras el cuero se ampollaba y se ennegrecía. Una luz anaranjada bailaba frenéticamente en las paredes labradas de forma tosca, como si el sótano hubiera cobrado vida con danzarinas sombras demoníacas. «El infierno — pensé — . Estamos en el infierno.»

Una voz encima de nosotros gritó:

— ¡Fuego!

— Sacadlos de ahí. Landucci los quiere vivos.

— Buscad una escalera.

El chef metió el abultado monedero en mi bolsillo y me empujó hacia la escalera, que ahora estaba apoyada debajo de la alta ventana. Marco ya tenía un pie en el primer peldaño y el chef lo cogió del pelo y lo arrojó al suelo.

— Continúa la tradición — susurró furiosamente. Me empujó hacia la escalera, me dio una palmada en la espalda como si fuese una mula y gritó —: ¡Vete!

Mientras los *Cappe Nere* increpaban al tabernero para que se diera prisa con la escalera, me escabullí a través de la ventana, me apoyé sobre manos y rodillas y miré hacia el infierno que se había desatado en el sótano. Estaba todo lleno de humo y apenas si alcancé a ver que bajaban otra escalera a través de la trampilla.

Marco ya había conseguido subir hasta la mitad de la escalera. Extendió una mano hacia mí, luego su rostro mostró una expresión de asombro y se precipitó hacia el humo negro. Pensé que quizá su pie había resbalado en un peldaño; no se me ocurrió hasta más tarde que el chef podía tener planes para él. Vi cómo el rostro aterrado de Marco se alejaba de la ventana y desaparecía en medio del humo.

Pegué la espalda a la pared del edificio y permanecí allí. El sótano estaba fangoso y húmedo; después de la llamarada inicial, el estallido de las botellas de vino había hecho que la paja se mojara, y había más humo que fuego. Las nubes de humo que salían a través de la ventana estaban debilitándose.

Un *Cappa Nera* gritó:

— ¡Apagad ese fuego!

Otro de ellos dijo:

— El chico está en la escalera.

Oí un grito, el sonido de un puño al chocar con la carne, gemidos y a todo el mundo tosiendo y tosiendo...

—Merda! —gritó alguien—. Me he quemado los dedos para nada. No quedan más que las cubiertas.

—No puedo respirar.

—Salgamos de aquí.

Quería echar a correr, pero pensé que el chef y Marco aún podrían escapar de alguna manera. Tal vez tuviese alguna posibilidad de ayudarlos. Miré a mi alrededor buscando un lugar donde esconderme y vi un bote volcado que esperaba ser calafateado y pintado, una pequeña embarcación abandonada con agujeros entre las tablas. Serviría. Me arrastré fuera del muelle y, cuando comenzaba a levantar el bote, un par de pescadores, que habían interrumpido su trabajo con las redes para observar la conmoción, desviaron sus miradas hacia mí. Los miré fijamente, primero a uno y luego al otro, y ambos asintieron. Ellos no habían visto nada; después de todo, era Venecia. Levanté el bote y me oculté debajo.

A través de los agujeros del casco de madera vi a un grupo de hombres que salían tambaleándose de la taberna. Caminaban con las manos en la garganta, tosiendo y ahogándose, y luego se sentaron en el suelo o permanecieron inclinados con las manos apoyadas en las rodillas mientras respiraban ávidamente el limpio aire del mar. Unos cuantos marineros y pescadores lanzaron cubos de agua de mar dentro del sótano y el humo fue desapareciendo. El sótano húmedo y fangoso había impedido que las llamas se propagaran, *grazie a Dio*. Uno de los *Cappe Nere* cogía con fuerza al chef de un brazo y otro llevaba a Marco agarrado del cuello. El tabernero se arrodilló en el suelo, con una mano envuelta en un paño empapado de sangre.

La camisa limpia del chef estaba manchada de tizne y salpicada de vino. Las manos y el rostro estaban ennegrecidos, aunque no podía decir si era a causa de la suciedad o de las quemaduras, pero mantenía la cabeza erguida. Marco se tambaleaba aturdido mientras se limpiaba la nariz ensangrentada. Los *Cappe Nere* se los llevaron con las manos atadas a la espalda.

Pasarían muchos años antes de que me enterara de los detalles de la suerte que habían corrido ambos.

El libro de las revelaciones

Ellos habían salido a la caza del chef y un muchacho y habían atrapado al chef y a un muchacho. Ese día el destino fue caprichoso. Como no tenía ningún lugar adonde ir, permanecí agazapado debajo del bote invertido. No tenía ninguna duda de que habían llevado al chef y a Marco directamente a las mazmorras y, aunque lo intentara, no había ninguna manera de ayudarlos. Si hubiera tenido el libro, podría haber intentado canjearlo por sus vidas. Eso habría sido una tontería, aparte de una acción ilógica, y a menudo me he sentido agradecido de no haber tenido esa oportunidad. Me quedé debajo del bote y me pregunté si sólo los interrogarían los *Cappe Nere* o si el propio Landucci tomaría parte en el interrogatorio. No sabía qué opción me aterraba más.

Imaginé al chef, callado y estoico, y a Marco, gimiendo y llorando, jurando que él no era el muchacho que buscaban. Para entonces ya se me había ocurrido que el chef había mantenido a Marco en el sótano para que ocupara mi lugar. En las mazmorras, el chef Ferrero no abriría la boca, y los *Cappe Nere* se reirían de Marco y lo llamarían cobarde. Pobre Marco. La tortura y la muerte parecían un castigo desproporcionado para la debilidad humana. El chef sabía por qué estaba muriendo y estaba dispuesto a afrontar su destino. Pero Marco, mi pobre y hambriento hermano, jamás sabría que su muerte habría servido a un propósito. ¿Ese propósito confería un significado especial a su muerte aunque él no fuese consciente de ello? Yo quería pensar que así sería, pero para Marco no era ningún consuelo. Oh, Marco, ¿por qué tuviste que seguirme? Me parecía monstruosamente injusto. Ellos me querían a *mí*, y la idea de entregarme y salvar a Marco me parecía correcta. Sin embargo, sabía que me cogerían a mí y también lo retendrían a él. Recordé su rostro desapareciendo en medio del humo y me eché a llorar.

Yo había pensado que perder a Francesca era lo peor que podía pasarme, pero debajo de aquel bote, el dolor de perderla a ella se mezcló con el dolor de perderlo todo —el chef, Marco, el libro, todos nuestros sueños y esperanzas— y me invadió la desesperación. En ese terrible momento recordé un cadáver que Marco y yo habíamos encontrado una vez colgando debajo de un puente. El hombre había atado un extremo de una cuerda a la balaustrada de piedra y el otro alrededor de su cuello, y luego simplemente había saltado al vacío. Todo parecía indicar que se había roto el cuello, pero también podría haber muerto estrangulado. Tenía la lengua fuera, el rostro era una mancha morada y azul y lo rodeaba un olor fétido.

Marco y yo retrocedimos al verlo, pero más tarde hablamos de ello y nos hicimos preguntas acerca de lo que habíamos visto. Cargados de planes para nuestro futuro en el Nuevo Mundo, no podíamos entender cómo ese hombre había podido abandonarlo todo en un rápido salto. ¿Cómo era posible que alguien dejara de tener esperanza de un modo tan definitivo y radical?

Ese día, debajo del bote, lo entendí. Era del todo posible dejarse llevar por la desesperación y ansiar desaparecer aunque sólo fuese para escapar a la aplastante sensación de culpa. ¿Por qué podría yo seguir adelante cuando el chef y Marco ya no podrían hacerlo? ¿Acaso no había sido yo quien había excitado a Marco hablándole de la alquimia? ¿No fui yo quien metió a Marco en la vida del chef? Pensé en llenarme los bolsillos con piedras y saltar a la laguna, pero sabía que no podría hacerlo y volví a despreciarme por cobarde.

También consideré la posibilidad de entregarme a los *Cappe Nere* simplemente para que ellos lo hicieran por mí, pero entonces recordé la silla de Judas y temí flaquear bajo la tortura y traicionar a los Guardianes. Recordé también las últimas palabras del chef: «Continúa la tradición».

Tal vez ésa pudiera ser mi redención. Podía llevar el secreto de los Guardianes y encontrar pequeñas formas de difundir el respeto del chef por el conocimiento. No aprendería todas las cosas importantes que el chef podría haberme enseñado, pero podía mantener su menaje vivo. En cualquier caso, yo no estaba hecho para ser un Guardián. En ese oscuro y cínico momento me maldije por haber creído que alguna vez podría formar parte de algo tan grandioso.

Luego recordé algo más que había dicho el chef: «Eres mejor de lo que crees».

Ésa se convertiría entonces en mi misión: ser mejor. Yo sería el hombre que él quería que fuese. Honraría la fe que el chef tenía en mí manteniéndome con vida y convirtiéndome en el mejor hombre que pudiera llegar a ser. Y ése fue mi momento de resurrección.

Me quedé allí, agazapado debajo del bote, esperando que Domingo fuese a la taberna tal como habíamos acordado. Me acurruqué en posición fetal y esperé. Después de un rato, las piernas se me acalambraaron y comenzó a dolerme la cabeza, pero cualquier pensamiento de arrastrarme fuera del bote para estirar las piernas fue anulado por un viento frío que soplaba desde el mar al anochecer. El viento mecía mi refugio y se colaba a través de las grietas de la madera. Vi una góndola empujada por una racha de viento; la gorra de un marinero salió volando mientras las ráfagas agitaban el agua. Luego la lluvia comenzó a caer en cortinas, en torrentes. El agua golpeaba el pequeño bote, goteaba sobre mi cabeza, salpicaba a mi alrededor y me empapaba la ropa. Y así continuó durante horas. Mis dientes castañeteaban y el estómago me hacía ruido. Me rodeé el cuerpo con los brazos y atisé a través de los agujeros en la madera. No estaba seguro de si podía confiar en lo que veían mis ojos cuando Domingo apareció, corriendo por el muelle con un trozo de lona sobre la cabeza. Se detuvo delante de la taberna quemada y permaneció bajo la lluvia, mirando el marco ennegrecido de la ventana del sótano.

Me arrastré fuera del bote y corrí hacia él.

— Los *Cappe Nere*...

Domingo levantó la mano.

— Tenemos que darnos prisa. El capitán está esperando.

Había muy poca gente bajo la lluvia, sólo una prostituta acurrucada en un portal, con el pelo goteando agua, y dos marineros que pasaron corriendo junto a nosotros con las barbillas enterradas en los cuellos de sus chaquetas. Los ojos negros de Domingo lanzaban destellos bajo las pestañas mojadas, pero no me miró. La lluvia bañaba nuestros rostros, el viento nos agitaba el pelo, la veta serrada de un rayo iluminó el cielo y un trueno ensordecedor recorrió Venecia como el rugido de un león.

Llegamos hasta un enorme y viejo carguero que se mecía de manera inestable mientras las olas golpeaban contra su casco mohoso. Domingo subió corriendo por la pasarela y me indicó por señas que lo siguiese. En ese momento, *Bernardo* apareció bajo la lluvia, empapado y sucio, pero corriendo directamente hacia mí. Pasó entre mis piernas, ronroneó, se frotó con su nariz mojada y me miró con sus enormes ojos que destacaban en su pequeña cabeza bruñida por la lluvia. *Bernardo* me había seguido fielmente hasta la cocina, fuera de la cocina, a la iglesia y ahora hasta el barco. Me rompió el corazón. Lo cogí en brazos y subí a bordo por la pasarela.

El capitán no podía quedarse quieto. Su cabeza se movía adelante y atrás y un músculo se agitaba de manera espasmódica en su mejilla; hacía gestos frenéticos para que me diese prisa. Miró hacia la pasarela oscurecida por la lluvia y preguntó:

— ¿Dónde está el otro?

— Si estabais esperando a dos personas, deberíais devolver la mitad del dinero — dijo Domingo.

— No, ahora lo recuerdo. Uno está bien. Ahora vete de aquí.

Agarré a Domingo del brazo.

— Gracias, Domingo. Me has salvado la vida.

— *Niente*. — Metió las manos debajo de las axilas y clavó la mirada en el suelo —. Buena suerte, Luciano.

— He dicho que te largues de aquí.

El capitán lo empujó y Domingo trastabilló por la pasarela y desapareció en la lluvia.

El capitán no tenía tiempo para sentimentalismos.

— Baja a la bodega antes de que alguien te vea. — Me empujó hacia una puerta pequeña y sólo entonces recordé las cartas del chef que llevaba en el bolsillo. Tendría que habérselas entregado a Domingo —. ¿Acaso estás esperando a los *Cappe Nere*? ¡Muévete!

Esa noche me senté contra unos toneles de olor acre fajados con metal, tan fríos que quemaban al tacto. Estaba empapado y calado hasta los huesos, y temblaba de pies a cabeza. Sentía las puntas de los dedos entumecidas y las soplé para calentarlas mientras recordaba mi fantasía infantil de viajar de polizón, abrigado y seco, entre sacos de lana florentina mientras el barco me mecía hasta que me dormía. Pero en esa bodega no había más superficies blandas que mi propio cuerpo frágil y el de *Bernardo*. Había sido eficientemente cargada para la travesía por mar con barriles de madera sellados con brea para protegerlos contra la sal y la humedad.

El barco se bamboleaba y se agitaba en medio de la tormenta; me lanzaba hacia todos lados, golpeándome contra un barril y luego contra otro. El movimiento me mareó terriblemente y sentí arcadas, pero en mi estómago no había nada que vomitar. Un sabor amargo y metálico ascendió hasta mi boca y lo tragué.

Conseguí mover algunos barriles hasta formar un círculo y me instalé con *Bernardo* en el espacio que quedaba en el centro. Era estrecho, los barriles apestaban a humedad y las frías bandas metálicas pinchaban, pero al menos el barco ya no podía lanzarnos de un lado a otro como muñecos de trapo. Al primer amago de claustrofobia, respiré hondo y recuperé la compostura. Fue un momento muy desagradable, pero conseguí sobrevivir.

El capitán, firme sobre sus veteranas piernas marineras y muy amistoso una vez que estuve acomodado y escondido, bajó a la bodega para llevarme un gran trozo de pan y media botella de vino. Lo dejó todo sobre mi regazo y me deseó buenas noches. Yo sabía que tenía que comer: necesitaba comer, quería comer y traté de comer. Pero al pensar en el chef, en Marco y en el libro perdido, no pude tragar. Mastiqué un trozo de pan hasta formar una pasta para *Bernardo* y él la lamió de mi mano. Me preparé para el movimiento del barco y apoyé la mejilla contra el suelo de madera. *Bernardo* se frotó contra mí mientras se lamía las patas húmedas. Podía oler a salmuera y a vino, a gato mojado y a lana húmeda. Mi mejilla raspaba contra la madera astillada bajo mi cara, y aún sentía el regusto de mi propia bilis. El agotamiento me trajo el pequeño consuelo de un sueño intermitente.

Cuando desperté a la mañana siguiente, la tormenta ya había cesado y el barco se movía con facilidad sobre un mar suavemente ondulado. *Bernardo* y yo encontramos nuestro camino hacia cubierta y me pregunté por un momento si debía permanecer escondido. Decidí con rapidez que no: había pagado por mi pasaje..., o el chef Ferrero lo había hecho. Salí a cubierta y la luz del sol me cegó. El capitán me recibió con una sonrisa amistosa y se mostró sociable y libre de sus tics nerviosos. Sólo había sentido miedo en el puerto; habría sido fatal para él que lo descubrieran embolsándose dinero por pasajeros ilegales. Una vez que estuvimos en alta mar era libre para moverme a voluntad por todo el barco.

Nunca había visto un espacio azul brillante tan extenso. Los canales verdes de Venecia están bordeados de edificios que ocultan el horizonte. El puerto, congestionado con barcos de todos los países, oscurecía el mar abierto con un bosque de mástiles y cordajes.

En mar abierto, el océano se confundía con el cielo, y el azul se extendía en trescientos sesenta grados hasta el infinito. Me sentía aturdido ante semejante inmensidad. Extendí los brazos y giré describiendo un lento círculo. Haciendo equilibrios en la cubierta que se mecía suavemente, caminé hasta la barandilla, me así a un costado del barco y miré por primera vez el mundo que había más allá de Venecia. Estiré una mano para tocar el azul uniforme y sentí que el cielo se ondulaba entre mis dedos. Por un momento, mi mundo fue pacífico e infinito. Luego, *Bernardo* maulló y se frotó contra mis piernas y la realidad volvió en un doloroso instante. La paz perfecta de un cielo infinito era una ilusión.

El capitán se acercó y me palmeó la espalda.

—Baja a la cocina, si quieres desayunar.

A pesar de mi humor alicaído, el aire fresco del mar y la mención del desayuno hicieron que volviera a tener hambre. Me sentía como un traidor por sentir apetito teniendo en cuenta las circunstancias, pero quería comer. Fui abajo y seguí el delicioso olor hasta llegar a una habitación con el techo bajo y una larga mesa. El cocinero del barco, un viejo marinero desdentado, me dio un cuenco de potaje

humeante mientras *Bernardo* se abalanzaba sobre un ratón, y ambos nos dispusimos a comer. Aunque el potaje estaba lo bastante caliente como para escaldarme la lengua, no sentí nada.

Permanecí aturdido durante el resto del viaje, que fue breve, plácido y marcado sobre todo por la tristeza. El azul se convirtió en el color de la derrota y el aire marino en el olor de la pérdida. Después de que el barco atracara en el puerto, caminé por las calles de Cádiz sin destino ni planes. Llevaba a *Bernardo* bajo el brazo y él ronroneaba contento en su ignorante felicidad.

Cádiz tiene profundas raíces en África, e incluso entonces pude reconocer como moriscos los exóticos elementos de la ciudad. A menudo había oído la expresión «África comienza en los Pirineos», y pude comprobar que así era. Los moros dejaron huellas duraderas en el alma de Cádiz.

Vagué por el puerto, un lugar miserable y turbulento rebosante de marineros, con tabernas y burdeles junto a los muelles. Yo no hablaba una palabra de español, pero Cádiz era una ciudad bulliciosa donde se oían todas las lenguas del mundo. Caminaba y preguntaba: «*Nessuno parla italiano?*». De vez en cuando alguien respondía: «*Sì, paesano*». Entonces le preguntaba si sabía de algún barco que zarpara hacia el Nuevo Mundo. La respuesta era siempre la misma: ya nadie viajaba hacia allí. Colón realizó su último viaje desde Cádiz en 1493. Un hombre me sugirió que fuera a Lisboa y buscara a un capitán llamado Américo Vesputio. ¿Dónde diablos estaba Lisboa?

Me adentré en la ciudad, esperando encontrar a alguien que tuviera más conocimientos que los marineros corrientes. Cádiz demostró no ser más que un laberinto de callejones donde la gente vivía en casas de piedra con ventanas estrechas, pequeñas fortalezas de ignorancia donde abuelas tambaleantes se atrincheraban contra el mal de ojo. Una de esas brujas de pelo ceniciento dijo: «¿Qué Nuevo Mundo?». Sus ojos diminutos bizquearon y apretó un puño detrás de la espalda para protegerse del demonio.

Cádiz apestaba a superstición, pero, sin embargo, yo veía en todas partes vestigios incongruentes de los moros que no hacía mucho habían abandonado la ciudad: patios con flores cuidadosamente pavimentados con baldosas barnizadas a mano, miradores y dinteles finamente ornamentados. Cádiz tenía un lado poético, y comencé a pensar que podría vivir allí.

La música de una guitarra salía de una ventana alta. El instrumento árabe de cuatro cuerdas sonaba unidimensional comparado con el laúd italiano, pero era igual de evocador. La persistente música me siguió mientras regresaba a los muelles. Se movió a través de los sinuosos callejones, mezclada con los olores a cordero asado y ciruelas, giró alrededor del friso azulejado de una fuente y se desvaneció lentamente, como un recuerdo.

Al llegar delante de una vieja iglesia me hice a un lado para dejar paso a una sombría procesión de penitentes encapuchados que llevaban largas túnicas rojas. Estaban encorvados por el peso de unas gruesas cadenas y de cruces de madera de tamaño natural cargadas sobre sus espaldas. En los oscuros ojos de la gente percibí destellos de fanatismo religioso y una crueldad más cruda que cualquiera que

hubiese visto en Venecia. Entonces decidí que no quería vivir en ese lugar. Volví a pensar en Lisboa y proseguí mi camino.

Llegué a una calle de bodegas, como si de un pequeño Rialto se tratara, con puestos que ofrecían pulpos colgados de los tentáculos como si fuese ropa tendida, cochinillos con colas alegremente ensortijadas y gruesos jamones ahumados que se balanceaban suspendidos de vigas de madera. Los comerciantes se dirigían a mí en español, pero yo no tenía ninguna razón para inspeccionar sus mercancías, ningún chef para quien comprar y ningún cocinero esperando melocotones o queso.

Caminé hasta que el sol se hundió en la bahía y las luces tentadoras comenzaron a encenderse en las tabernas. Los sonidos y el ritmo de la jornada laboral dieron paso a las risas de los marineros que buscaban diversión en los muelles e irrumpían en los bares y los burdeles como la marea. Me detuve en la entrada de un bar atestado de gente y vi que una joven subía a un pequeño escenario. Su pelo negro azulado estaba recogido en un elegante moño en la parte posterior de la cabeza. Llevaba una rosa roja detrás de la oreja y un largo vestido de satén ceñido al cuerpo que se acampanaba, como un impulso, al llegar a las rodillas.

La muchacha caminó alrededor del perímetro del diminuto escenario con los ojos brillantes de desprecio y mostró su ira cuando un joven vestido con unos pantalones negros muy ceñidos y una camisa blanca se reunió con ella sobre el escenario. El joven la enfrentó con la espalda muy erguida y el gesto desafiante, y ambos comenzaron a moverse en círculos como animales que se consumen con una lujuria apenas contenida. Desde el fondo llegaba un cansado y ocasional «Olé». Un hombre cantaba una canción quejumbrosa que evocaba tristes almas campesinas, y muy pronto se le unieron las guitarras y el palmeo sincopado de un ritmo antiguo e incisivo. Con un grito primitivo, la muchacha levantó su falda con volantes por encima de las rodillas, sus muslos destellaron y sus tacones trazaron un furioso tatuaje sobre el tablado. Hizo chasquear los dedos y resonaron las castañuelas. El joven respondió, inflamado y rabioso. Su baile era un duelo y ambos se provocaron hasta alcanzar un clímax febril.

Entonces pensé en Francesca, y no negaré mi pesadumbre por haberla perdido. Al igual que Marco y yo, ella vivía en el filo y no tenía ninguna razón de peso para poner su destino en mis manos. Ambos habíamos hecho lo que teníamos que hacer. Si el chef hubiera podido preguntarme qué era lo que había aprendido, le habría contestado que el amor no correspondido nunca muere; sólo es reducido a un lugar secreto donde se oculta, acurrucado y herido. Para algunos desdichados se vuelve amargo y ruin, y los que vienen después pagan el precio por el daño causado por quien vino antes. Para mí, ése no había sido el caso, *grazie a Dio*. El tiempo había mitigado mi dolor pero, de vez en cuando, algo encendía el recuerdo de sus ojos de antílope, su olor y su tacto, y en esos momentos la seguía amando.

Al menos tenía a *Bernardo*. En nuestra primera noche en Cádiz, *Bernardo* y yo encontramos una taberna cuyo letrero mostraba un dibujo hecho a mano de una cama, un anuncio de habitaciones en alquiler para los viajeros analfabetos. Entré y señalé el letrero. La vieja bruja que estaba detrás del mostrador sostenía un cigarro fino y negro entre los dientes manchados mientras se frotaba el índice y el pulgar: «Primero, el dinero». Busqué en el bolsillo y saqué el monedero que me había dado el chef. Aún no había mirado en su interior o abierto las cartas dirigidas a sus hijas. No

las habría leído aunque hubiese podido; después de todo, no habérselas entregado a Domingo había sido una forma más de fallarle. Abrí el monedero y me preocupó fugazmente que pudiera necesitar moneda española. Entonces recordé que Cádiz era un puerto internacional, igual que Venecia, de modo que cualquier moneda sería bien recibida. Me pregunté, de forma distraída, si tendría dinero suficiente para comprar un pasaje para el Nuevo Mundo.

Saqué las hojas de papel dobladas y vi que, efectivamente, había mucho oro, pero más asombrosos eran los papeles. Pude comprobar de inmediato que no eran cartas, sino páginas escogidas del libro, los escritos más valiosos del chef. Había pelado la alcachofa hasta el corazón. Lo más sorprendente de todo, apuntado en la parte inferior de cada página, en tinta azul, era la única palabra que yo podía leer, escrita de la manera en que había aprendido a hacerlo: «Guardianes». Debajo había más palabras, también escritas en tinta azul, que resultarían ser los nombres de dos chefs y el lugar donde podía encontrarlos.

El libro de los huesos

Si maestro no fue capaz de darme años de instrucción, pero me condujo hasta otro maestro que sí pudo hacerlo. El chef también me dejó un excelente legado de vida: su propio ejemplo. ¿Soy su hijo? ¿Importa acaso? Un padre y un hijo no lo son por algo tan frágil y corruptible como la carne y la sangre. ¿Qué es eso sino fruta blanda y carne agriada? No, un padre y un hijo están forjados por el esfuerzo, la voluntad y el corazón. Yo tenía todo eso; no hay nada más.

Le pagué a un copista para que me leyera los nombres de los dos Guardianes. Uno vivía en el norte de Francia y el otro en la antigua ciudad de Granada, a sólo pocas semanas de viaje de Cádiz. Por esa razón, el chef había accedido a ir a España. Más tarde me enteré del significado del nombre de la ciudad y, de ese modo, mi viaje completó el círculo.

El Guardián español era el chef de la reina Isabel la Católica en su residencia de la Alhambra. Me referiré a él simplemente como mi maestro y, si parezco reticente acerca de su identidad o mi paradero, sabréis apreciar que aún hay muchos que quieren silenciarnos.

Caminé durante veintitrés días y, cuando llegué a Granada, atravesé la medina árabe, el Albaicín, un laberinto de calles estrechas y casas encaladas con jardines interiores y escondidos. En el punto más alto del Albaicín, una vista panorámica de la Alhambra —la magnífica ciudadela morisca— me dejó sin aliento.

Sólidos muros de color crema, torreones, torres y almenas dentadas se extendían sobre una meseta cubierta de un verde empenachado. Los poetas árabes describen la Alhambra como perlas engastadas en esmeraldas. Durante siglos, los moros que residían allí gobernaron sobre un variopinto reino de musulmanes, cristianos y judíos. Después de que los españoles conquistaran Granada para Isabel la Católica, los musulmanes se convirtieron al cristianismo y los judíos fueron expulsados de la Península.

Subí a la ciudadela y me uní a los peregrinos, comerciantes y suplicantes que atravesaban sus puertas. El severo exterior del recinto tiene por objeto proporcionar un abierto contraste con el esplendor de su interior. Recorrí atónito una serie de patios elegantes y salones de mármol con techos abovedados y adornados con grecas. En todas partes veía fluidos arabescos y paredes afiligranadas como si fuese encaje estucado. El efecto era de una ligereza etérea.

Cuando encontré la cocina principal entré por una puerta lateral y pasé junto a un ejército de atareados cocineros mientras buscaba al chef. Sentía curiosidad por las

comidas extranjeras que llegaría a conocer, como el chorizo, los pimientos del piquillo asados, el azafrán de la Mancha en botes de arcilla azul, el jamón serrano y las berenjenas en salmuera. La cocina olía como un cruce entre la cocina de mi maestro y la del papa Borgia. Poseía la limpia frescura a la que estaba acostumbrado, pero un deje a aceitunas salobres y carnes ahumadas sazonaba el aire.

El chef era un hombre alto y anguloso que se movía con arrogante elegancia. Cuando me descubrió vagando por su cocina se dirigió a mí con paso brusco y rápido, y supe quién era por la forma en que los cocineros se apartaban para dejarle el camino libre. Era una cabeza más alto que yo y me sentí amedrentado por su porte y su expresión dura. «¿Quién eres tú?», me preguntó en español, manteniendo la cabeza erguida y el cuello rígido. Sacudí la cabeza sin decir nada y le entregué la nota que había escrito mi maestro y en la que el español vio escrito su propio nombre. Estuvo cavilando durante unos minutos, mientras se frotaba la barbilla perfectamente rasurada y me miraba con suspicacia. El personal de la cocina continuó trabajando a un ritmo regular sin prestarnos atención, una clara señal de que ese chef no toleraba ninguna muestra de ociosa curiosidad. Doblé mi nota con mucho cuidado y la deslizó en el bolsillo. Luego me llevó fuera de la cocina.

Estábamos en un patio embaldosado junto a un naranjo plantado en un enorme tiesto de cerámica. Cruzó los brazos sobre el pecho y dijo: «¿Qué has venido a buscar aquí?». No lo entendí ni una palabra, pero nombré al chef Ferrero de Venecia como mi maestro y advertí en su mirada un brillo de interés. Afortunadamente, el español y el italiano son lenguas bastante próximas en vocabulario y sintaxis y pude comunicarle la triste noticia de que mi maestro había sido arrestado y que la mayor parte del libro se había perdido.

El alto español me estudió durante largo rato. Su mirada helada y sus modales distantes no me tranquilizaban en absoluto, y me clavé las uñas en las palmas de las manos. Al fin, dijo: «Bueno, venga».

Su lenguaje corporal transmitía la orden de que lo siguiera a la cocina, cosa que hice, pero no me dedicó mayor atención. Sacó provisiones de una alacena y puso una sartén sobre una cocina de leña. Esperé mientras derretía mantequilla y añadía a la sartén un trozo de carne blanca y blanda: sesos frescos de ternera. Supuse que quería que observara, de modo que presté atención mientras cortaba los sesos, añadía vino y caldo, y luego reducía la salsa hasta convertirla en un licor aromático. Enlacé las manos detrás de la espalda y olfateé el aire, tratando de parecer fascinado mientras el chef batía claras de huevo y crema de leche. Cubrió la sartén y redujo la intensidad del fuego para permitir que la delicada carne se cociera lentamente en una suave salsa.

Mientras la carne se cocinaba, volvió hacia mí su mirada desapasionada y comencé a preguntarme si le había malinterpretado, si me había despachado y debía marcharme. Pero no tenía adónde ir, de modo que me quedé allí, esperando satisfacer su exigencia, mientras su mirada fija me helaba hasta el tuétano.

Un minuto después, mi maestro retiró la sartén del fuego y sirvió los sesos cortados y bañados en crema de leche en dos platos de barro. Dejó un plato sobre la mesa y me ofreció el otro. El hombre alto me indicó una silla en el otro lado de la mesa y dijo: «Has venido a mí en busca de conocimiento. Empezaremos compartiendo estos sesos». Asintió y comenzó a comer.

Yo no había entendido sus palabras, pero estaba claro que quería que comiera con él. El plato era sabroso y me dejó satisfecho. Una vez que acabamos de comer, se reclinó en su silla y sonrió. Tenía unos dientes opalescentes y una sobremordida amistosa que pellizcaba el labio inferior. Cuando vi esa sonrisa comprendí que el hecho de compartir los sesos de ternera había afirmado el comienzo de nuestra búsqueda conjunta del conocimiento. A los Guardianes les encantan las metáforas culinarias.

Me llevó doce años convertirme en un Guardián, y cada día que paseé con mi maestro fue un privilegio para mí. Después de alcanzar el rango de maestro chef, me casé. Como había ocurrido con el chef Ferrero, la madurez trajo consigo una valoración de las cualidades más allá del pelo rubio pajizo y la piel color caramelo. Incluso ahora que su pelo comienza a volverse blanco, mi esposa es una diosa de paso ágil con una sonrisa inteligente. Tengo tres hijos, incluido un varón al que jamás le interesó el arte culinario. Es un hombre aficionado a los libros al que le gustan los números. Aunque me sentí fugazmente decepcionado, aprendí que permitirle que me mostrara dónde estaban sus talentos naturales era más gratificante para los dos. Pero a mis hijas les enseñé a cocinar... y mucho más. Sus esposos comen opíparamente y están encantados. Ah, esos hombres afortunados. Nunca les enseñé a mis hijos lo que debían pensar, sino cómo pensar. Tampoco los obligué a acudir a la iglesia; les hice asistir a la escuela.

Bernardo también encontró una compañera, una gata ojinegra, sedosa y descarada, y cuando murió adopté a una de sus hijas. Ahora, su bisnieta *Marieta* merodea por mi cocina, coqueteando sin pudor por un bocado apetitoso. Al chef Ferrero le hubiese gustado *Marieta*: es irresistible.

Al chef también le hubiese gustado ver que la *stamperie* y los libros impresos se han extendido por Europa; los métodos de impresión mejoran sin cesar. Más libros significan más conocimiento, lo que a su vez se traducirá en más libros. Incluso ahora, los libros copiados a mano comienzan a ser considerados como exóticos. Parece prometedor.

El chef Ferrero vaticinó el éxito de la imprenta, pero jamás llegó a verlo. Diez años más tarde supe finalmente cuál había sido su destino, después de que el peligro hubo pasado y pude regresar a Venecia de visita. Esos diez años fueron tumultuosos. El dux murió en 1499, Castelli mató a Landucci en 1502 y Borgia fue asesinado un año más tarde por uno de sus numerosos rivales políticos. Después de Borgia llegó el papa Julio II, un sacerdote-guerrero decidido a extender el poder del pontificado a través de la guerra. Al enterarme de su elección recordé las palabras del chef: «Cuidate del hombre que emplea las palabras “santo” y “guerra” en la misma oración».

El papa Julio II se unió a la Liga de Cambrai para conseguir apoyo militar contra Venecia. Castelli, sintiéndose amenazado y desesperado, redobló sus esfuerzos para encontrar el esquivo libro que pudiera desacreditar a Roma. Pero no fue hasta 1509, cuando Castelli murió en la batalla de Agnadillo, cuando Julio II centró su atención en derrotar a Francia y la búsqueda del famoso libro pasó a ser una leyenda. Por fin podía regresar a Venecia sin ningún temor.

Fui a la casa del chef, esperando que la *signora* Ferrero hubiese vuelto de Aosta, pero no pude dar con ella —nunca supe si había muerto o se había retirado a un

claustro de viudas—, y las chicas, supongo, se habrían casado y dispersado. Me quedé delante de la casa, mirando la puerta azul de la entrada, y recordé mis comidas de los domingos con la familia y la noche que les espíe desde el balcón. Sin la familia del chef, era sólo una casa más, de modo que recorrí el vecindario y me di cuenta de que nada había cambiado excepto la gente. El mismo carro de fruta estaba en la misma esquina a cargo de un hombre diferente. En una *trattoria* cercana hice un alto en mi camino para beber un vaso de vino. El tabernero era un hombre mayor y le pregunté si recordaba al chef del último dux. Sirvió el vino y me dijo:

—¿Cuándo murió el último dux? ¿Hace diez años? Apenas si lo recuerdo a él, mucho menos a su chef.

El hombre comenzó a volverse, pero lo agarré suavemente del brazo.

—El chef vivía a la vuelta de la esquina, en la casa con la puerta azul. Tenía cuatro hijas.

—Oh, ese hombre. —Dejó la botella de vino—. Lo decapitaron.

Hice un esfuerzo para controlar mi emoción.

—¿Sí? ¿Cuál fue su delito?

—Probablemente ninguno. —Alzó la vista al cielo—. Dijeron que sabía algo acerca de un libro de herejía y magia negra. Pero si era así, nunca abrió la boca. Pasó tres meses en las mazmorras antes de que lo mataran. Sí, ahora lo recuerdo. Era un hombre corriente. No sé por qué pensaron que sabía algo sobre brujería. Fue una época muy traicionera. El chef y su aprendiz fueron decapitados juntos.

—El aprendiz también... —musité.

—Sí, yo estaba entre la multitud y puedo decirle que ese chico estaba aterrado, lloraba y temblaba. No dejaba de repetir entre sollozos: «Estáis cometiendo un error». Tengo que admitirlo, me rompió el corazón. Era muy joven, pero deliraba. ¿Qué podía importarles si habían cometido un error? No era nadie. Pobre chico. Tuvieron que sostenerlo para que apoyara la cabeza en el tajo. Pero el chef se mostró como un hombre digno hasta el final. Era sólo piel y huesos, no tenía dientes, un hombre quebrado y con grilletes. Sin embargo, antes de colocar la cabeza en el tajo, gritó: «Muerdo victorioso». —El tabernero se encogió de hombros—. Tal vez también deliraba.

—Es como si no les hubiera dicho lo que ellos querían saber.

—Podría ser. Pero un hombre separado de su cabeza no me parece victorioso.

—Hay muchas clases de victoria.

El tabernero me dirigió una mirada cínica y luego se alejó a atender a otro cliente.

Durante esa misma visita a Venecia, fui al convento y pedí hablar con la hermana Francesca. Una nueva e igualmente formidable madre superiora dijo que no había ninguna monja con ese nombre.

—Hace diez años era novicia en este convento.

—Las novicias vienen y van, *signore*.

—Esta novicia tejía unos bellos encajes. Tengo entendido que se vendían a buen precio.

El rostro de la monja se mantuvo impassible.

—Ya os lo he dicho, *signore*, no tenemos a ninguna hermana Francesca en el convento. —Fue hasta la puerta y la mantuvo abierta para mí—. Adiós, *signore*.

Caminé por el claustro y me detuve un momento, recordando la época en que solía ir a visitar a Francesca. Cuando estaba a punto de marcharme, entró un sacerdote y se paró en seco, sorprendido de ver a un hombre dentro de ese bastión femenino.

— *Signore* — dijo —. ¿Puedo ayudaros?

— Lamento la intrusión, padre. He venido a visitar a una monja, pero no está aquí. La hermana Francesca.

— Las monjas no conservan sus nombres bautismales. ¿De qué otro modo se la podría conocer?

— No tengo ni idea. Sólo sé que tejía unos bellos encajes.

— Ah, debéis referiros a la hermosa Viuda de Verona.

— ¿Viuda?

— Tengo entendido que era novicia en este convento, pero se escapó con un joven noble de Verona. — Rió entre dientes —. Creo que las monjas no estaban tan escandalizadas como envidiosas. Pero su joven esposo murió poco después de la boda y su familia la echó de la casa. Ella vendió las joyas que le había regalado su esposo y abrió una tienda de encaje. Tiene una interminable cola de pretendientes y, me temo, una reputación bastante dudosa como creadora de, bueno, digamos prendas íntimas de encaje «provocativas». Sus creaciones son muy populares entre las damas nobles de toda Europa, aunque muy pocas se atreverían a admitirlo. La Viuda de Verona es bastante desvergonzada.

No pude evitar una sonrisa.

— Quizá desvergonzada no, padre. Tal vez sólo sea práctica.

— Tal vez.

Desde el convento fui hasta el Rialto y vi a Domingo, más gordo y más feliz, supervisando un concurrido puesto de pescados. Compré una trucha ahumada y, cuando depositaba las monedas en su mano, la luz del reconocimiento iluminó su rostro. Sonrió y yo asentí. Me dio la trucha y yo dije:

— *Grazie*, Domingo.

— *Niente*, Luciano.

Dejé a Domingo con su vida feliz y regresé a la mía. Hacía ya varios años que era maestro chef. Con la ayuda de mi maestro español había evolucionado a partir de la semilla del conocimiento que el chef me había entregado, y creo que él se hubiera sentido orgulloso de ver mi libro. He tenido muchos aprendices, uno no lo bastante listo, uno demasiado listo para su propio bien, uno deshonesto y uno demasiado frívolo. Hace poco tiempo encontré a mi heredero. Es un chico local, un fabricante de salamis que, si bien contaba con un buen empleo, llegó buscando algo mejor. Eso me gustó. Me siento feliz al decir que es un muchacho inteligente y curioso, y tiene un espontáneo sentido del humor, cualidades indispensables que no pueden enseñarse. Un día lo sorprendí cuando estaba a punto de tirar a la basura el espinazo de un magnífico salmón. Lo cogí del brazo y le dije:

— ¿Es que has perdido el juicio?

— ¿Maestro? — dijo.

— Los huesos, querido muchacho, encierran la esencia. Extraeremos todo el sabor y el alimento que el pescado tiene para ofrecernos. Haremos una sopa.

Me entregó el espinazo del salmón con pequeños trozos de carne colgando aquí y allá. Llené un caldero con agua, añadí las espinas del salmón y colgué el caldero encima de una llama alta. Mientras se calentaba, cortamos y picamos cebollas, zanahorias y apio. Él lo añadió todo al caldero y llamé su atención sobre la armonía de colores y la música del hervor mientras los vegetales bailaban en el agua. Cuando el agua empezó a disolver los huesos, el caldo adquirió sustancia y el aroma nos envolvió.

—Presta atención —dije en mi tono más didáctico—. Los huesos aportan una noble base a la que sólo necesitamos añadir un poco de sal, una pizca de eneldo y un puñado de perejil. De este modo creamos un néctar aromático a través del cual la fuerza de este pescado puede transmitirse a nuestros huesos.

Una expresión atenta en los ojos y la inmovilidad de su rostro me dijeron que entendía perfectamente que estábamos hablando de algo más que de sopa. Mi brillante aprendiz observó cómo se cocía el caldo a fuego lento, pensativo y curioso. Aún no sabe qué hacer con su lección pero está pensando. *Bene*.

Yo también he estado pensando durante largo tiempo. Consideré la posibilidad de escribir estas memorias ya en 1521, cuando un impulsivo alemán llamado Lucero utilizó la *stamperia* y los libros impresos para exponer la corrupción en Roma. Lucero era un hombre duro, pero mi maestro habría disfrutado de sus expresivas comparaciones entre Roma y Babilonia. Animado por el éxito de los libros impresos, además de por los librepensadores que han florecido en los últimos años, me atreví a escribir esta historia. Quizá pronto encuentre su camino a una *stamperia*, o tal vez no lo haga hasta la nueva era. Todo llega en su propia estación.

Porque el péndulo del tiempo oscila y siempre son los maestros los que portan la antorcha. Gracias a mis maestros abandoné la superstición y abracé una búsqueda sin trabas del conocimiento. Ahora vivo diariamente alerta ante el descubrimiento. Ayer alcancé a oír a un viajero alemán que discutía una nueva idea llamada «física celeste» y me volví como si el chef hubiera pronunciado mi nombre.



Agradecimientos

Al igual que muchos autores, estoy en deuda con más gente de la que este espacio me permite nombrar, especialmente con Drusilla Campbell, quien me enseñó cómo escribir una novela. Este libro no habría hallado su destino sin mi extraordinaria agente, Dorian Karchmar, y no hubiera encontrado su forma final sin el concurso de mi igualmente notable editora, Emily Bestler. También me resultaron indispensables las cuidadosas lecturas y los atinados comentarios de mis compañeros escritores Seré Prince Halverson, Chelo Ludden y Laurie Richards. Les estoy especialmente agradecida a mi esposo, Frank, por su paciencia y su apoyo, y a mi padre, el chef, por la inspiración. A mis amigos y familiares, que me alentaron durante los dolores del parto de este libro. Gracias a todos.

Índice

1. El libro del mal profano	3
2. El libro de los principios	5
3. El libro de Luciano	13
4. El libro de los sueños	20
5. El libro de los herederos	27
6. El libro de los gatos	36
7. El libro de las visitaciones	45
8. El libro de Amato	52
9. El libro de los deseos	64
10. El libro de los nepentes	72
11. El libro de Landucci	82
12. El libro de los escritos prohibidos	93
13. El libro de Marco	104
14. El libro de las sospechas	112
15. El libro de las hierbas	120
16. El libro de los ladrones	132
17. El libro del crecimiento	136
18. El libro de los Borgia	146
19. El libro de las cosas invisibles	157
20. El libro de Francesca	163
21. El libro de la fruta prohibida	171
22. El libro de las medias verdades	175
23. El libro de la seducción	181
24. El libro de las lágrimas	186

25. El libro de N´bali	195
26. El libro de la inmortalidad	203
27. El libro del ahora	211
28. El libro de las bestias.....	219
29. El libro de los fugitivos.....	227
30. El libro de la lucha.....	235
31. El libro del opio	244
32. El libro de las ilusiones	251
33. El libro de las revelaciones.....	258
34. El libro de los huesos	265
<i>Agradecimientos.....</i>	<i>271</i>